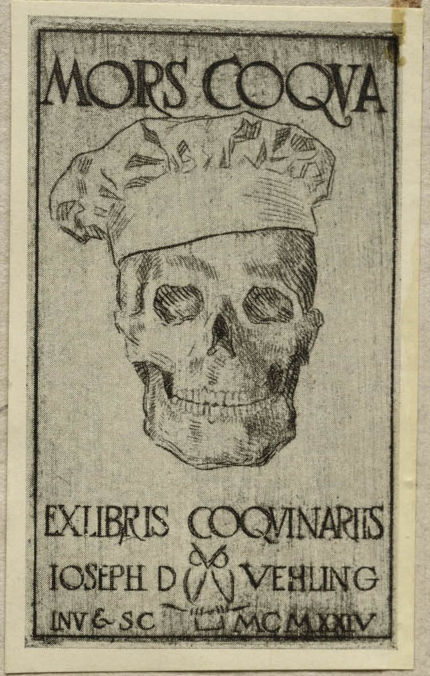
pp

BIBL. 645 VEHLING

Ar


MORS COQVA
EXLIBRIS COQVINARIIS
IOSEPH D VEHLING
INV & SC
MCMXXIV

En verò ipsum Martinum,
suum amicum, Cujus Platina
mentionem facit, in libro suo
De honesta voluptate, impressum
primum ca. an.º 1475, Romae.
Puto, itaque, librum Martini
scriptum esse ca. an.º 1450

Vide Platina LIB. VI
Cap. Cibaria alba, qui ait
"Quem coquum, dij immortales,
Martino meo Comensi conferes?
à quo haec quae scribo
magna ex parte sunt habita"

J.D. Vehling

invenimus, Chicago, 1927.

Alium Martini exemplarem, scriptum
ca. 1525, inter libris Baron Pichon
vidimus. Hoc, ita, praesens archetypum esse mihi persuasum est.
J.D.V.

liber mag. Raphaelis baldch

Gift
Dr. A. W. Bitting
Jan. 29, 1941

LIBRO DE ARTE COQVINARIA
COMPOSTO PER LO EGREGIO
MAESTRO
MARTINO COQVO OLIM DEL
REVERENDISS MONSIGNOR
CAMORLENGO
ET PATRIARCHA DE AQVILEIA.

Per dare ad intender qual carne merita andare arroſto, & quale alleſſo: Carne groſſa di boue, et de vacca uole eſſer alleſſa: Carne de vitello, Zio, e il petto dauanti, e bono alleſſo, et la lonza arroſto, et le coſſe in polpette: Carne de caſtrone tutta e bona alleſſo, saluo la ſpalla, ch e bona arroſto et etiãdio la coſſa: Carne de porco non, e ſana in nullo modo, pur la ſchina uole eſſer arroſto qn̄, e freſco con cepolle, et il reſto po ſalare, o come ti piace: Carne de capretto, e tutta bona alleſſo, et arroſto: ma la parte de drieto, e meglio arroſto: Similemente, e lagnello: Carne de capra e bona del meſe de Jennaro con la agliata: De la carne del ceruo la parte de nanzi, e bona in brodo lardieri, Le lonze ſe potono far arroſto, et le coſſe ſon bone in paſtello ſecco o in polpette: Similemente, e bona la carne del capriolo: Carne de porco ſaluatico uole eſſer in peporata, o in ciuero, o in brodo lardieri: Carne de lepore, e tutta

Boue.
Vacca.
Vitello.
Caſtrone.
Porco
Capretto.
Agnello.
Capra.
Ceruo
Capriolo
Porco ſaluatico.
Lepore.

Coniglio

Vrſo.

bona arroſta, ma la parte de drieto, e migliore, et la parte denanzi, e, bona ĩ ſapore come, e dicto: Carne de Coniglio, e meglio arroſto, ch in niuno altro modo, et li lumbi ſoño la miglior parte de eſſo: Carne de Vrſo e, bona in paſtelli:

Per cocer Capponi, Pauoni, Faſani & alt' uolatili.

Volatilia om̃ia

Cicerone, ouer ciſno, ocha, Anetra, Grua, ocha ſaluatica, Airone, & Cicognia, uogliono eſſere arroſto piene de aglio, o, cepolle, et altre bone choſe: Pauoni, Faſani, Coturnici, Starne, Galline ſaluatiche, Pedarelli, Quaglie, Turdi, Merule, et tutti haltri boni vcelli uogliono eſſer arroſto: Pollaſtri arroſto: Pipioni ſon boni alleſſo, ma arroſto ſon migliori: Palumbi ſaluatichi ſon boni arroſto, ma ſon migliori alleſſo con pepe & ſaluia: Cappone bono uole eſſer alleſſo, et quando, e, ben graſſo uole eſſer arroſto; ſimilemente, e la gallina:

Per hauere ogni carne bella alleſſo:

Chi uole hauer bella carne alleſſo la deue diuidere in pezi come glipiace, & porla a mollo in aqua freſca per ſpatio de vna hora, poi lauarla bene con aqua calda, et poi iterũ con aqua freſca, et ponerla al foco in uno caldaro doue nõ ſtia a ſtretto azio che rimanghi piu bianca, Poi glidevi poner el ſale ſecondo che e neceſſario, et ſchiumarla bene ſopratutto, et ſe il ſale non foſſe netto

ponilo in vn pocha dacqua calda, & ĩ breue ſpatio ſerra deliquato, et conuerſo in ſalimora, laquale come ſia raſerlata ſe potra poner nel caldaro pianamente, azio che non ve andaſſi la terra, che ſerra ſul fondo: et ſe la carne fuſſe uecchia et dura, ſpetialmente Cappone et Gallina, cauala parechie uolte dal aqua bollente, et rinfredala nel aqua freſca, et in q̃ſto modo ſerra piu bella et piu preſto cotta:

Per fare ogni bello arroſto:

Per fare bello arroſto de pollaſtri, de capponi, de Capretti, o de qualunche altra carne ch meriti eſſere arroſta: prima ſe foſſe carne groſſa, fagli trare un boglio, excepto ſe foſſe de uitello giouine, et poi lardala, come ſe faño li arroſti: ſe foſſe Cappone, Faſano, pollaſtro, capretto, o qualunchaltra carne, ch meriti arroſto, fa ch ſia ben netta, et polita, poi mettila in aqua bollente, et ſubito cauala fore, et ponila in aqua freda, et queſto ſe fa, azio ch ſia piu bella, & meglio ſe poſſa conciare: poi lardala, zio, e, con lardo battuto, & altre choſe conuenienti odorifere onta bñ, ſecondo el guſto del tuo ſignore: et drento ſe te piace gliponi de bone herbe con prune ſecche, maraſche, et viſcioli, o in tempo, de agreſto, et altre choſe ſimile: poi mittila ordinatamente nel speto, et ponila al foco, et daglilo nel principio ad aſtio ad aſtio, perche ſia bello & bono arroſto ſe deue cocere pian piano: et qn̄ tipare, ch sia presso ch cotto, piglia vn pane biancho, et grattugialo menuto, et con esso pane mescola tanto sale, quanto te pare necessario ꝑ lo arrosto: poi gitta q̄sta mescolanza de pane, & de sale sopra lo arrosto in modo ch ne uadi in ogni loco: poi dalli vna bona calda de foco, facendolo uoltar presto: et in questo modo hauerai el tuo arrosto bello, et colorito: De poi mandalo á Tabula, q̄to piu p̄sto, e meglio:~

Per fare peperata de saluaticina:

Per fare bona peperata de Capriolo, ó lepore, ó porco saluatico, ó daltra saluagina: piglia tãta aqua, q̃ato uino rosso, et lauaui bene drento la carne: dapoi passa q̄sta lauatura ꝑ la stamigna agiongendoli tanto sale q̄to te par̃ necessario: et poni á cocere la carne in la dicta aqua, & uino: et qn̄ e, cotta cacciala fora, et uolendone fare duo piattelli, tolli una libra et meza de uuapassa, et falla pistare molto bn̄, & togli altrettanto pane tagliato in fette brusculato bene sopra la graticula, et ben mogliato in bono aceto, pistalo insemi con dc̃a uuapassa, et potendo hauere del sangue, ouero la coratella de la saluagina, sarebe optimo pestarla con q̄ste chose, lequale ben peste, se deue distempar̃ col brodo di q̄sta carne, con un poco de sapazio, e uino cotto in mosto, et collaceto doue é mollato el pane: dapoi passa q̄sta materia ꝑ la stamigna in una pignatta, giungendoli spetie, pepero, Garofali, et cãnella, ouer cinnamomo, secundo te parrá necessario: et q̄sta

---

peperata falla forte, ó dolce de aceto, et de spetie, secundo el gusto cõmune, ó del tuo S.re Dapoi falla bollire ꝑ spatio de meza hora sopra la brascia, in modo che non habia piu foco da una p̄te, ch dallaltra, menandola spesse uolte col cocchiaro: dapoi frigi la carne predicta con bono lardo, et spartila ne li piattelli, et coprila de la p̄fata peperata laqual quanto, e, piu negra, tanto, e, piu bella:~

Per fare brodo Lardieri de Saluaticina:

Per far brodo Lardiero de ogni carne saluacina: in prima laua la carne in bon uino biancho mescolato con altrettanto aqua, et passa la lauatura ꝑ la stamigna, con laq̃le ponirai á cocere la dicta carne, agiongendoui bona q̃atita de lardo, tagliato in pezoli piccoli come dadi da giucar̃, et ponigli etiãdio bona q̃atita de saluia rotta con mano in tre ó in quattro pezi: et qn̄. e, presso ch cotta, ponerali de bone spetie, come se dice de sopra: Et ꝑ far chel brodo sia un poco spesso, togli duo, o, tre rossi doua, sc̄do la quantita, et altrettante fette di pane ben brusculate al foco, et nõ troppo ó niente abrusciate, ma solam̄te secche, et fane poluere: poi togli un poco de brodo, et distempa q̄ste chose inseme, et ponile nel brodo, et possendo hauer del sangue, ouero la coratella de la saluacina, pestala bn̄, et ponila á cocer̃ nel p̄fato brodo el serra assai migliore: Ma nota che se del dicto brodo tu uorrai far̃ piattelli, la carne uole esser tagliata in pezi grossi de una libra ó di meza: et uolendone fare minestre, uole esser taghata minuta: Nota etiamdio, ch la carne da far peperata, et da far brodo lardiero, se coce in la lauatura p nõ perdere quel sangue, che esce fuori lauandola:

Per fare Ciuero de saluatitina

Per far ciuero de carne saluarina: in pma coci la carne in aqua miscolata con altretanto aceto, et come, e, cotta, cauala fori del brodo, azio ch se sciucchi: Asciutta che serra frigila in bono lardo: et uolendo fare duo piattelli del dicto Ciuero, Togli una libra de uuapassa, et meza libra de amandole senza mondarle, et pista bene queste chose: Da poi togli una libra de pane taghato ĩ fette, et siccato al foco, ma nõ troppo bruscolato, et ponilo a mollo in uno poco de uino rosso, et pistalo con le pdicte chose, poi distempale col brodo de la dicta carne, et passale per la stamigna in una pignatta, et ponila su la brasia longi dal foco, facendola ben bollire per spatio de meza hora: dapoi uimetti Zenzeuero, et cãnella assai, che sia dolce, o forte secundo el comune gusto, ó del tuo. Sre. Dapoi tolli una cipolla, et cocila in una pignatta con bono lardo tagliato menuto: et come la cipolla, e, cotta pistala, et marinala molto bene, et ponila in seme col lardo, nel qual, e, cotta: et metti ogni chosa in la pignatta ne la qual sono le chose predicte, lassandola

bollire anchora unpoco piu: poi fa li piattelli de la prefata carne, et de sopra glimetti de qsto ciuero, et mandali a Tabula:

Per far pastello secco de Ceruo, o, Capriolo:

Per far pastello de carne de ceruo ó de Capriolo: Inprima taglia la carne in pezi grossi come due pugna, et fagli trare solamente un buglio in aqua misschiata con altretanto aceto & con sale secondo il bisogno Dopo cauala for & ponila in loucho ch lumor del brudo esca fuori & si sciucchi un pocho la dicta carne, Dopo togli pepero & canella poluerizata ĩ seme giognendoli del sale secondo la quantita dela carne, & togli de buon lardo & fane lardoni, & auoltali ne le spetie predicte & ĩ larda ben per longo la dicta carne, Et habi de garofoli sani, & piantane molti da ongni canto ĩ la dicta carne, la quale etiam dio uole esser bene ĩ uoltata ĩ le dicte spetie, Dapai togli de bona farina & fa la crosta un pocho piu grossa ch quella de le lasangne, Et ad ogni pezzo di carne fa la sua spoglia dita le crosta & ponila accocer nel forno ad agio ad agio & uole esser ben cotta, & simili pastelli se possono conseruar quindici di, & etiã un mese.

Er far pastelli de carne de vitello, ó Cappone, ó qualunqua altra carne, ó de vcelli, Inprima togli carne magra quella quantita ch ti piace & battila bene minuta col coltello, & togli de bon graſſo de uitello. & miſchialo bene cō la dicta carne, giongendoui de bone ſpetie ſecūdo il comuno guſto, ó ſecundo il guſto del patrone: Dapoi fa le tue croſte de paſta ſecūdo lo luſanza di paſtelli & ponilo accocer nel forno, Et come ſiano cotti togli due roſſi doua, De bono agreſto, vn pocho di brodo graſſo, & vn pocho di zafarano, & batti bene queſte coſe ĩſeme, & ponele nel paſtello, Et ſe tu nõ ſapeſſi far le croſte cocelo nela padella como ſe fãno le torte, Et nel dicto paſtello ſi po metter vno ó doi pollaſtri ó vero pippioni, ó capponi, ó qualunq̃ altro ucello integro, ó tagliato.

Er fare vna croſtata de pippioni, ó de pollaſtri &c. Inprima fa bollir la carne vn pocho, ch̄ ĩcominci eſſer preſſo ch̄ cotta, Et poi tagliala in pezzi piccholi & frigela cō vno bono lardo, Dapoi fa nella padella vna croſta de paſta groſſa como e quella de li paſtelli & mettigli dentro duna carne ſopra giongendoui de le prugnie ſecche, ó uero ceraſe, & de poi togli de bono agreſto, vn pocho de brodo graſſo, & otto oua & batti bene queſte coſe inſeme, & togli del petroſillo magiorana, & menta, & batti bene queſte herbe col coltello, & dapoi metti tutte queſte coſe in vna pigniatta & ponila al focho, cioe, ſopra la braſcia tanto chel cocchiaro ſecomençie imbrattare miſcolandola continuamente col ditto cocchiaro, Dapoi metti queſto tal brodetto ſopra la ditta croſtata, & dapoi ponila al focho come ſe fuſſe vna torta, & como pare ch̄ ſia preſa mandala ad tauola, & fa ch̄ la ditta croſtata ſia dolce, ó bruſcha ſecundo il comuno guſto, ó como piace al patrone.

Er fare vn ſuffritto de carne, ó de pipioni, ó de pollaſtri, ó capretto Inprima nectali molto bene & tagliali in quarti, ó vero in pezzi piccholi, & poneli in vna pignatta a frigere con bono lardo uoltando ſpeſſe uolte col cocchiaro, Et quando la carne, e, quaſi cotta getta fore la maior parte del graſſo dela pignatta, Et dapoi togli de bono agreſto doi roſci doua, vn pocho pocho de bono brodo & de bone ſpetie, & meſchola queſte coſe inſeme con tanto zafrano ch̄ ſiano gialle & ponile ĩ la dicta pignatta inſeme cola carne & laſcial bollir anchora vn pocho tanto ch̄ tutte queſte coſe ti parano cotte Dapoi togli vn pocho pocho de petroſillo battuto menuto & ponilo ĩſeme col ditto ſoffritto ĩ vn piattello & mandalo ad tauola Et queſto tale ſoffritto vole eſſer dolce ó agro ſecundo il guſto comuno ó del patrone.

Er fare vn paſtello ĩ vna pignatta Togli p̄ma de la carne & de bon graſſo de uitello,

& tagliala ben menuta, & mettila ĩ la pignatta, Et ſe cõ la ditta carne e graſſo ti pare ponerui pollaſtri, o pipponi fa como te piace, Et dapoi metti la pignatta longi dal focho ſopra la braſcia, Et quando comĩcia a bollir fa ch̄ ſia bene ſchiumata, dapoi mettiui vn pocha duua paſſa & togli x vn pocha de cipolla tagliata minuta & fretta con vn pocho de bono lardo, & mettila ĩſeme col lardo nela pignatta, Et quando te pare quaſi cotta metteui de bone ſpetie & della greſto, Et ſe te pare gli poi metter vno ó doi roſci doua battuti, Et quando il ditto paſtello ,e, cotto mandalo ad tauola.

Er far vn mirauſe catalano In prima togli pipponi, ó pollaſtri, ó capponi & acconciali como ſi fanno arroſto, & poneli arroſtir nel ſpeto, & quando ſiano mezzi cotti cauali fore, & diuidili in quarti, Et dapoi deuidi ogni q̄rto in quattro parti & poneli in vna pignatta, Dapoi togli amandole bruſchulate ſotto la cener calda, & nettale cõ vn panno ſenza nettarle altramente, & piſtale, & poi togli doi ó tre fette di pane vn pocho bruſchulato, & tre ó quatro roſci de oua, & piſta ogni coſa cõ le amandole, & diſtemperale cõ vn pocho de bono aceto & de brodo, & paſſale per la ſtamegna, & da poi il metti nella ditta pignatta ſopra la carne giongendoui de bone ſpetie, & maxime canella aſſai, Zenzeuero, &

& zuccharo aſſai, Et dapoi metti la pignatta ſopra la braſcia & falla bollir per ſpatio duna hora menandola ſempre col cocchiaro, Et como ſia cotto manda queſta cotale Mirauſe ad tauola in piattelli ó uero ĩ meneſtre ch̄ ſera piu cõ ueniente.

Per fare pauoni ueſtiti con tutte le ſue pēne che corto para uiuo, et butte foro pel becco:

Er fare pauoni veſtiti ch̄ pareno viui, In pͥma ſe uole amazar il pauone cõ vna pēna ficcandoglila ſopra al capo, ó veramẽte cauargli il ſangue ſotto la gola como ad vn capretto, Et dapoi fendilo ſotto lo corpo cio,e, da lo collo per inſino ala coda tagliando ſolamente la pelle & ſcorticalo gentilmente ch̄ non guaſti ne penne ne pelle, Et quando tu hauerai ſcorticato il corpo riuerſa la pelle del collo per ĩſimo apreſſo al capo, Poi taglia il ditto capo ch̄ reſti attaccato ala pelle del collo, & ſimilemente fa ch̄ le gambe reſtino attaccate ala pelle de le coſſe, Dapoi acconcialo molto bene arroſto, & impielo de bone coſe con bone ſpetie & togli garofoli x integri & piantagli per lo petto, & ponilo nel ſpeto & fallo cocere ad aſcio, & dintorno al collo poneui vna pezza bagnata acio ch̄l focho nõ lo ſecchi troppo, & continuamente bagna la ditta pezza, Et quando ,e, cotto caualo fore & riueſtilo cõ la ſua pelle. Et habi vno ingegno di ferro fitto ĩ vn taglieri & ch̄ paſſi per i piedi & per le gambe del pauõ

Aciochil ferro non ſe ueda, & quel pauone ſtia in piedi dritto col capo cħ para uiuo, & accōcia molto bene la coda cħ faccie la rota, Se voli cħ gitti focho per il beccha, togli vna quarta oncia de cāfara cō vn pocha de bombace ſi intorno, & mittila nel beccho del pauone, & mettiui etiamdio vn pocha de acqua vite ó de bon vino grande, Et quando il uorrai ꝛ mandar̄ ad tauola appiccia il focho nel dicto bambace, & giettera focho per bon ſpatio di tempo, Et per piu magnificenza quando il pauone ,e, cotto ſe po ī dorar̄ cō fogli doro ꝛ battoto & ſopra lo ditto oro por̄ la ſua pelle, laquale uole eſſere inbrattata dalcanto detro con bone ſpetie Et ſimelmente ſi po fare de faſciani, Grue, Oche, & altri ocelli, ó capponi ó pollaſtri.

Er aconciar̄ bene vna porchetta, Fa in prima cħ ſia ben pelata in modo cħ ſia biancha & netta Et poi fendila per lo deritto de la ſchina, & caccia fore le interiori & lauala molto bene, Et da poi togli i figatelli de la ditta porchetta, & battili bene col coltello ī ſeme con bone herbe, & togli aglio tagliato menuto, & vn pocho di bon lardo, & vn pocho di caſo grattugiato, & qualcħ ouo, & pepero peſto, & vn pocho di zafrano, & meſcola tutte queſte coſe & mettele ī la ditta porchetta, reuerſandola a modo cħ ſi fanno le tenche, cioe, ponendo quello di dentro di for̄, Et da poi cuſila ī ſeme

& ligala bene & ponila a cocer̄ nel ſpeto, ó uero ſu la graticula, Ma falla cocer̄ adaſcio cħ ſia ben cotta coſi la carne como etiamdio il pieno Et fa vn pocha di ſalamora cō aceto pepero & zafrano, & tolli doi ó tre ramicelle de lauoro, ó ſaluia, ó roſmarino, & gietta ſpeſſe uolte di tal ſalamora ī ſu la porchetta, Et ſimile ſi po fare de oche, Anatre, Grue, Capponi, Pollaſtri, & altri Simili.

Er fare pollaſtri alleſſi cō agreſto, vogliono eſſer̄ cotti cō vn pocha di carne ſalata, Et qn̄do ſondo mezo cotti, togli agreſto ſano, & taglialo per mezo & caccia ni fore le grane del dicto agreſto, & ponilo a cocer̄ coli ditti pollaſtri, Et quando ſonno cotti togli vn pocho de petroſello & menta tagliata menuta menuta & vn pocho di pepe & di zafrano poluerizati, & tutte queſte coſe poni ꝛ inſeme coli pollaſtri & col brodo ī vn piattello & mandali ad tauola.

Er fare pollaſtro arroſto ſi uole cocer̄ arroſto, & quando ,e, cotto togli ſucho di pomaranci, ó vero di bono agreſto con acqua roſata, Zuccharo, & canella, & metti il pollaſtro ī vn piattello, & dapoi gettaui queſta tal meſcolanza di ſopra & mandalo ad tauola.

Er fare polpette di carne de vitello, o de altra bona carne, In prima togli de la carne magra delacoſſa & taglеala ī fette longhe & ſottili & battile bene ſopra vn tagliero / o tauola cō la coſta del coltello / & togli ſale / & finocchio peſto & ponilo ſopra la ditta fetta di carne / Dapoi togli de petroſimolo / maiorana & de bon lardo & batti queſte coſe inſeme cō vn poche di bone ſpetie / & diſtendile bene queſte coſe ī la dicta fetta Dapoi ī uoltela ī ſeme & polla nel ſpeto accocer̄ / Ma ño la laſſara troppo ſeccar al focho.

Per fare coppiette al modo Romano.

Aglia la carne ī pezzi groſſi como vno ouo / ma non la fornir̄ di tagliar̄ / perch li ditti pezzi deueno reſtar̄ attaccati luno collaltro / & togli vn pocho de ſale & de pitartema / cio e / il ſeme di coriandri / ó vero finocchio peſto / & inbrattane bene li ditti pezzi / & da poi poneli vn pocho ī ſoppreſſcia & coceli in lo ſpeto arroſto mettendo ī eſſo ſpeto tra luno pezzo & laltro vna fettolina di lardo ſottile per tener̄ le dicte copiette piu morbide.

per fare mortadelle de carne de uitello:

Iglia dela carne magra dela coſſa & battila cō vn pocho di lardo / o di bon graſſo de uitello como ſi batte la carne de i paſtelli / Dapoi togli petroſello & maiorana battuta ben menuta / & vn roſſo doua cō vn pocho di caſo grattato piu & mancho ſecundo la quantita ch uol fare & ſpetie & zafrano / & meſcola tutte queſte coſe con la ditta carne / & da poi togli di rete de porcho / o di craſtone / o daltra beſtia

pur ch ſia bona & liga molto bene la ditta meſcolanza ī queſta tal rete / facendone pezzi di groſſezza duno ouo / o ſimile / & ponila adroſtir̄ nel ſpeto & ch ſi cocha ad agio / & ch non ſia troppo cotta.

per fare Tomacelli.

Ogli figatelli di porcho & altri figatelli & coceli alleſſo / ma non troppo / da poi grattali como ſe gratta il caſo / & togli ventreſcha de porcho ſecundo la quantita de figatelli & battila molto bene / Et togli vn pocho de caſcio uecchio & vn pocho de caſcio graſſo & vn pocha de maiorana & petroſillo & vuapaſſa & ſpetie & doi ó tre oua ſecundo la quantita / & piſta tutte queſte coſe ī ſeme con li figatelli / Et da poi fa li tomacelli groſſi como vna noce / ó vero como vno ouo & faſcia ogniuno diſperſe cō la rete del porcho / Dapoi coceli ī la padella cō bon lardo & deuono ſi cocer̄ ad agio / & ño ſiano troppo cotti;

per fare bon ceruellate de carne de porco / o de uitello giouine:

Iglia carne magra ſenza neruo cio e / dela coſſa / & di bon graſſo di porcho ó de vitello / & battilo tanto minutamente col coltello qn̄to ſia poſſibile / Dapoi togli di bon caſcio uecchio / & vn pocho di bon caſcio graſſo & di bone ſpetie & doi ó tre oua & ſimilemēte del ſale ſecundo la quantita / & meſcola diligentemente tutte queſte coſe inſeme & fa ch ſiano vn pocho gialle di zafrano / & togli delebudella groſſe del porcho/ & nettale molto bene ch ſiano ſottili ch nõ gli reſti niente di graſſo/ & impieli de queſta materia & ſtringila bene nele ditte budella & falle longhe/ ó curthe como ti piace/ & uogliono eſſere cotti alleſſo/ & non poſſono durare piu ch due di in perfectione/ Niente dimancho ſecundo el tempo il biſogno ſi poſſono conſeruar quindici ó uinti di & piu ſe ſeranno ben gouernati.

E tu uorrai far bone ſalzicchie di carne di põcho ó daltera carne. Togli de lacarne magra & graſſa ĩſime ſenza nerui e tagliala ben menuta/ Et ſe lacarne /e/ dece libre metteue vna libra de ſale due oncie de finocchio ben netto/ & doi oncie di pepe piſtato groſſamente/ & meſcola bene queſte coſe inſeme & laſſale ſtar per vn di Et dapoi togli di budelli ben netti & ben mondi & impieli de queſta carne & poneli aſciuccar al fumo.

E r fare dui piattelli di gelatina/ Togli quarãta piedi de craſtoni/ & ſcorticali & caccíane for le oſſa & poi li ditti pedi amoglio ĩ acqua freſcha per ſpatio di tre ó quattro hor/ Dapoi lauagli molto bene & togli vn bocchale da ceto biancho/ vn bocchale di uina biancho & doi bocchali dacqua/ & poneli accocer li ditti piedi ſopra giongendoui del ſale ſecũdo il biſogno/ & falli bollir ad agio adagio ſchiumandoli ſopra tutto cõ bona deligentia/ Et como ſiano mezo cotti togli vna quarta di pepe ſano/ vna quarta de pepe longho/ vna quarta de grano de paradiſo/ vna quarta di cãnella in tegra/ & meza quarta di ſpiconardo/ Et piſta tutte queſte coſe groſſamte ch ſiano rotte & nõ piſte & ponile abollire con li ditti pedi Et laſſali bollir tanto ch ſia conſumata la terza parte/ Et quando li pedi ſon ben cotti cacciali fora/ & ritorna il brodo al focho/ & como comincia abollire poniui dentro dece bianchi doua battuti tanto/ ch ſiano ſchiuma/ & dagli vna uolta col cocchiaro & ſubito paſſa il brodo per vn ſaccho di lana doi o tre uolte inſeme cõ tutta la meſculanza ch ſia ben colata/ laſando ſtar continuamente ferma la ditta meſcolanza nel ſaccho/ & quante piu uolte il coli ſera piu netto & ſtillato/ Et da poi habi apparecchiata la carne di pollaſtro ó di capretto/ ó di cappõ & ſia cotta quanto biſogna/ & ſia tolta via la pelle de la ditta carne & ben biancha & ben netta/ & ponila aſciuccar tra doi pãni biãchi/ & ponila ĩ li piattelli & da poi vi poni ſopra il ditto brodo/ & poi poni li piattelli ĩ locho freſcho & laſſala gelare.

I glia vn quarto di capretto & concialo molto bene como vole eſſere arroſto/ & ĩ lardalo & poneui per dentro aſſai aglio ĩ ſpichi mõdate amodo ſe uoleſci impilottar/ ó ĩ lardar/ Dapoi togli de bono agreſto/ doi roſci doua/ doi ſpichi dagleo ben piſte / vn pocho di zafrano vn pocho di pepe / & vn pocho di brodo graſſo / & meſcola tutte queſte coſe ī ſeme & ponile in vn baſo ſotto il capretto quando ſarroſte / & bagnalo qualch uolta con queſto tal ſapore / Et quando e cotto poni il quarto del capretto in vn piatto & poniui diſopra il ditto ſapor & vn pocho & vn pocho di petroſillo battuto menuto / Et queſto quarto di capretto ſ vole eſſer ben cotto & magnato caldo caldo.

Per far braſciole de carne de uitello.

O gli de la carne magra di la coſſa / & tagliala ī fette ſottili ma non troppo & battile bene con la coſta del coltello / Dapoi togli ſale & finocchio et ponili ſopre da ad ongni canto de le ditte fette poi mittele ī ſoppreſcia per ſpatio de meza hora ſe tu hai el tempo / Et da poi ponile arroſtir ſopra la graticola / uoltandole ſecundo lo biſognio / & tenendogli continuamente vna fetta di lardo diſopra per tenerle humide / Et queſte tal braſole deueno eſſer nõ troppo cotte / & magnate ſubito coſi calde calde / & darate bono guſto & bono appetito de beuer.

Er fare figatelli de vitello / ó di pollaſtri / ó di põcho / ó daltro animale / Se ſonno de vitello / taglieli ī pezzi como vna noce / & imbrattali de ſale / de finocchio / & diſpetie dolci / & ī faſciali ī rete di porcho / ó di uitello / & meglio di capretto / & poneli accocer nel ſpeto / & nõ uogliono eſſer troppo cotti.

Per fare Carbonata.

O gli la carne ſalata ch uergellata di graſſo et magro ī ſeme / & tagliala ī fette / & ponile accocer nela padella & non le laſſar troppo cocere / Dapoi mittele in vn piattello & gettaui ſopro vn pocho di zucchàro / vn pocha di cannella / & vn pocho di petroſello tagliato menuto / Et ſimilemente poi far de ſũmata / o preſutto giongendoli ī ſcambio da ceto del ſucho daranci / o limoni quelch piu ti piaceſſe & farratte meglio beuere.

Per cocer li Turdi / et farli el ſapore.

O ncia li tordi arroſto como ſe cõuene / Et poi togli dele amandole ben bianche & ben piſte & mitti cõ eſſe aſſai de ſandoli Accio chel ſapor ſia roſſo / & diſtemperarelo cõ vn pocho di agreſto & vn pocho di brodo giungedoui del zenzeuero & cãnella aſſai / Et da poi paſſa queſto ſapor per la ſtamegnia ī vna pignatta / Et dapoi ponila abollire per ſpatio dun quarto dun quarto dora / ó cĩca Et como li tordi ſon cotti mittili in vn pignattello & impielo del ditto ſapor / Et poi far in altro modo mettendo: ali dicti tordi ſucho de narãci ó de lomoni cõ ſale & ſpetie dolci

: ſopra

Per cocer una teſta de uitello / ó boue.

O rto lo uitello o uero lo boue Togli la teſta & pelala con acqua calda como le porchette & nettala molto bene & poi la coci alleſſo / Et per ſuo ſapor togli agliata / Se tu la uorrai roſtir̃ arroſtila nel forno & impiela di aglio & de bone herbe con ſpetie & altre bone cõdocente a ſor̃ il pieno, & ī queſto modo ,e, molto bona.

Per conciar el ceruello dun uitello.

Vando la teſta ,e, cotta alleſſo caccia for̃ il ceruello, & rompilo molto bene, Dapoi togli doi roſſi doua, vn pocho de pepe piſto, vn pocho de agreſto, & umpocho di ſale, & ogni coſa miſcola inſeme col dicto ceruello Et ponilo a friger̃ nela padella con vn pocho di ſtrutto Et como ſe comencia a prender̃ caccialo for̃ in vna ſcutella, & ponui di ſopra dele ſpetie dulci, Et queſta coſa vole eſſer̃ magnata ſubito.

I glia le becchafiche & nettale molto bene ño cacciando ne mouendo niente delle īteriori, Dapoi togli dele foglie de uite & mettegli dentro del ſale, finochio, & vn pocho di lardo & ī faſcia le dicte becchafiche in quelle foglie, & mettele a cocer̃ per ſpatio de meza hora, ó mancho perch̄ ſe cocēno preſto ſotto la cenere calda, Et ſe tu li uoli. arroſtir̃ legale a quattro a quattro ī torno al ſpeto p̄ la teſta & per li pedi inſeme, Et queſto ſi fa perch̄ ño gli guaſti lo ſpeto.

Per conciar ſtarne al modo catalano.

Ogli la ſtarna & cocila arroſto, & quando e cotta cacciala for̃, & ſparti le ale & la polpa del petto dal corpo de la ſtarna, Dapoi metti in feſur

in tal feſure

in tal feſur̃ vn pocho di ſale, vn pocho di ſpetie dolci, vn pochi de garofani peſti miſcati inſeme, & vn pocho di ſucho di pomaranci, ó de limoni, ó di agreſto, Et queſto ſi uol far̃ quando la ſtarna ,e, calda, & ño uole eſſer̃ troppo cotta, ma uerde, quaſi ch̄ ſanguini cio,e, ño molto cotta, & calda calda, e uoltata preſto & non adagio.

Per far ſtrutto de porco.

Iglia aſſogna freſcha, ó uero lardo freſcho, & taglialo ī pezzi como vna caſtagna, & mettegli aſſai de ſale, Dapoi piſtalo molto bene & laſſcialo ſtar̃ vndi coſi peſto, Et da poi ponilo al focho ī vn callaro Et ſe ſera cēto libre poneui dece, ó dudici boccali dacqua & laſcialo bollir̃ adagio adagio tanto ch̄ ſia ben ſquagliato, Dapoi cola queſto ſtrutto per vna ſtamegnia, Et da poi piglialo pian piano di ſopra, Acciò ch̄ tu non togli dellacqua ch̄ ſtara di ſocto & ponilo ī vn vaſo necto & tieni il dicto uaſo in locho freſcho, Et ī queſto modo durara queſto ſtrutto vno anno.

Per far una uentreſca di uitello piena.

Iglia la pancia del uitello & fagli vn bugio nel canto Tanto ch̄ tu ce poſſi mettere il pieno, il quale deue eſſer̃ de queſte coſe ſoo infraſcripte cio,e, de bon caſo uecchio, quattro oua vn pocho di pepe vn pocho rotto, vn pocho di zafrano, de vuapaſſa, & vn pocho de petroſello & maiorana, & menta baptuta bene, & meschia tutte queste cose ī seme Et da poi mettile ī la dutta pancia, & ponila acocer allesso, & fa ch̄ sia ben cotta.

l anta il coltello ī mezo del presutto, e ponilo al naso sel coltello ha bono odor il presuttu, e, bono, & cosi per lo contrario, Et se tu lo uoi cocer & ch̄ duri piu tempo cotto, Togli di bon uino biancho, ó uero aceto, & altretanta acqua ma meglio serrebo senza acqua, & nel dutto vino fa bollir il presutto tanto ch̄ sia mezo cotto, Et da poi leualo dal focho, & lassa el presutto nel brodo ch̄ sia fredo, Et da poi caccialo for, & ī questo modo sera bono & durara vn bono tempo.

Rincipalmente la sirmata n̄o vole essere troppo grassa, & uole esser ben rossa, & totta nel predicto modo del presutto, & simelmente le lingue, & quanto, e, piu grassa la lingua, tanto, e, miglior, & uogliono esser vn pocho piu cotte chel presutto, Et cosi ogni altro salato vole esser cotto in questo modo.

Per far un pastello de creste, figatelli, et testicoli d galli.

Agla ciaschuna de le creste in tre parti & li figatelli in quattro, & li testicoli lasciali sani & togli vn pocho di lardo & taglialo ben menuto, ma n̄o lo batter Et togli doi, ó tre once de bon grasso de vitello & battilo molto bene, & meglio farai cō la medolla del boue ó vero de esso vitello, & habi trenta

ó quaranta cerase brusche & secche, & cānella & zenzeuero assai zucchero & rafiuoli pochi & meschia tutte queste cose in seme, & fa vn pastello & ponilo acocere nel forno, ó nela padella, Et quando, e, mezo cotto togli vn rosso douo, & zafrano, & agresto, & batti ī seme & mettele nel ditto pastello, & lassalo star tanto ch̄ sia cotto.

p cocer un pipione et farlo senza osse.

Cconcia il pipione & nettalo molto ben, & fallo star amoglio ī aceto ben forte per spatio de vintiquattro hor, & dapoi lauualo molto bene, & impielo de bone cose cō bone spetie, & cocilo allesso, o arrosto como ti piace, & inquesto lo trouarai sēza ossa.

Per far che un pipione para due.

Igla vn pipion & pelalo molto bene senza acqua & guarda n̄o squarsciar niente la pelle, Dapoi caccia fore le interiori & riuersa la pelle ī modo ch̄ resti sana, & cacciala for & derzala, & impiela de vno pieno facto de bone cose, & parera vn pipione integra, Dapoi doconcia el corpo del pipione, & coci luno & laltro allesso, ó arrosto como ti piace, Et se lo coci arrosto Togli vn pocho de pane grattugiato & di sale, Et quando il pippione, e mezo cotto gettali di sopra del dicto pane, & togli vn rosso douo & ogni el ditto pippione cō vna penna tanto ch̄ facci vn pocho di crosta, & dagli vn pocho di focho ch̄ gli faccia prender color/ Et ī queſto modo par ch̄ nō ſia ſcorticato/ & coſi parerado dai.

CApitolo. 2°. ꝑ far ogni manera de viuande/ et primo. Per far bianco mangiare ſopra caponi:

ER FARNE dudici meneſtre/ Togli doi libre de amādole/ & piſtale molto bene/ Et accio ch̄ ſiano piu bianche tenile amoglio vn di & vna notte ī acqua freſcha/ Et dapoi piſtale molto bene/ & quando ſonno piſte ponile vn pocha dacqua freſcha acciochē non facciano olio/ Dapoi togli vn petto di cappō & piſtalo cō le ditte amandole/ & togli lamollicha dun pane biancho/ & mittila amoglio ī brodo magro de cappone/ & piſtala cō le dicte coſe/ & togli vnpocho de agreſto/ meza oncia di zenzeuero ben mondato accio ch̄ ſia biancho/ & meza libra ó piu de zuccharo/ & diſtempera tutte queſte coſe cō brodo magro di cappō/ & paſſale per laſtamegnia ī vna pignatta ben netta/ & poni la ditta pignatta ſopra labraſcia longi dal focho menandola ſpeſſe uolte col cocchiaro/ & laſſali coter per ſpatio de meza hora/ & quando e cotta metteui tre oncie de bona acqua roſata/ Et poi fa le meneſtre/ ó uero copri il cappone/ ó altra uolatile ch̄ ſeſia de la ditta viuanda/ & mādala ad tauola/ Et ſe tu ne copri il cappō

per piu belleza ponili diſopra parecchi grani de poma/ Et ſe tu uoi ch̄ queſta uiuanda ſia de doi colori/ Togli vn roſſo douo/ & del zafrano/ & meſcola queſte coſe cō vna parte de la ditta uiuanda/ & fa ch̄ ſia piu agra de agreſto ch̄ la biancha/ Et in queſto modo ſi chiamara fior de Gineſtā/ Et ſe tu ai doi capponi copri luno de la biancha/ & laltro dela gialla.

Per far .XII. meneſtre de bianco mangiare a la catelana.

PIglia doi bocchali di lacte de capra/ & octo ōcie di farina de riſo ben fina/ & ponila ꝑ aboglir nel dicto lacte/ Dapoi piglia il petto de vn cappone morto quello medeſmo di/ & ch̄ ſia mezo cotto/ & deſſila tutto queſto petto ſottilmente como capegli/ & da poi ꝑ mittilo nel mortale & non gli dar ſe no doi tracti del piſtone/ Dapoi quando lolacte ha bolleto meza hora gectaui dentro lo dicto petto coſi ſſilato cō vna libra de zucharo/ & laſſalo bollir per ſpatio de quattro hor uel circha/ & queſta coſa uole eſſē menata continuamente colcocchiaro dal principio ī fine ala fine/ Et per cognoſcer quando ella .e. cotta/ tira el cocchiaro & parera ch̄ ſia viſchio/ Et da poi ponegli del lacqua roſata como .e. ditto di ſopra/ & fa le meneſtre/ ſopra lequali metterai vn pocho di zucchàro & da poi mandale ad tauola.

Per far un brodo conſumato de capponi o, de faſiani, o ſtarne, o caprioli, o pipioni, o columbi ſaluatichi.

Iglia de queſte coſe & nettale molto bene / Et ſe vorrai conſumar vn cappone & farne doi meneſtre, Togli vna pignatta ch tenga quattro bocchali dacqua / Et mettiui dentro queſto ditto cappone, loquale vole hauere rotte tutte le oſſa / & ponilo al focho, dapoi metteui vna oncia de cãne ſalata magra & trenta ó quaranta granelli di pepe rotto / & vn pocha di canella rotta / & tre, ó quattro garofoli & cinque ó ſei foglie di ſaluia rotta ĩ tre pezzi & doi de lauoro / & laſſa bollir queſta pignatta per ſpatio de ſette hore ĩ modo ch gli reſti ſolamente doe meneſtre de brodo, ó mancho ſe voi ch ſcia bono, & guardati de mettergli ſale, Et ſe queſto brodo ſi farra per ĩfirmo ño gli metter carne ſalata, & mettigli pochiſſime ſpetie / & ĩ queſto modo ſerá bono, per ſani & per ĩfirmi.

Er far dece meneſtre di brodetto piglia trenta roſſi doua / & bono agreſto / & bono brodo de di carne, ó di cappone ch ſerra aſſai meglio & vn pocho di zafrano / & vn poche di ſpetie dolci / & meſcolale ĩ ſeme / & paſſale per la ſtamegnia & ponile ĩ vna pignatta / & metti la ditta pignatta ſopra la braſcia longi dal focho menando cõtinuamente col cocchiaro / & como tu vedi ch lo cocchiaro comĩcia

ad imbrattarſi leuala dal focho / & ño laſſar pero dimenar col cocchiaro tanto ch diceſſi doi paternoſtri, Dapoi fa le meneſtre & mettegli vn poche di ſpetie dulci di ſopra / & fa ch ſcia dolce / ó agro ſecũdo el comuno guſto.

Er fare dece meneſtre di brodetto biancho Togli meza libra damandole / & mondale & piſtale ben & poi vi metti vn pocha dacq freſcha Accioch non facciano olio. Dapoi togli vinti bianchi doua vn pocha de mollicha de pan biancho vn pocho de agreſto / vn pocho di brodo di carne, o de cappone & vn pocho di zenzeuero biancho / & piſta tutte queſte coſe / & paſſale ĩ ſeme cõ la mandole per la ſtamegnia / & fallo cocer al modo dicto di ſopra dellaltro brodetto.

per far brodetto uerde.

Ogli tutte quelle coſe ch ſi contengono nel primo brodetto excepto el zafrano / & togli de le biete / & vn pocho di petroſello / & de le foglie di grano ſe tu ne poterai hauer / & piſta ogni coſa & paſſa per la ſtamegna / & cocilo como e ditto di ſopra.

Per far Zanzarelli.

Er farne dece meneſtre / Togli octo oua & meza libra de caſo grattugiato / & vn pane grattato / & meſcola ogni coſa inſeme / Dapoi togli vna pignatta cõ brodo di carne giallo di zafrano & ponila al focho, & como comĩcia abollir getta dentro quella materia, & dagli vna uolta colcocchiaro, Et como te par ch ſia preſa toglila dal focho, & fa le meneſtre, & mittiui dele ſpetie di ſopra.

Zanzarelli uerdi.

A como e ditto di ſopra, & nõ gli porre zafrano & giongili quelle herbe del brodetto verde.

Er fare zazzarelli i bocchoncelli, ó bianchi, ó verdi, ó gialli fa la materia como ſe contene di ſopra ſecundo il colore ch tu gli uorrai, & ſia alquanto piu dura, & togli vn cocchiaro piccino, Et quando il brodo comĩcia abollir fa li boccocelli como vna faua, & gettagli ad vno ad vno nel brodo.

Er fare zanzarelli bianchi piglia vn pocho de lacte de amandole & pane bĩacho grattugiato, & del biancho de ouo, & mitti de bon brodo de carne, & meglio ſerrebe di bon pollo graſſo, In vna pignatta cõ vn pocho di lacte damandole, Dapoi cocili como e ditto di ſopra.

Farro con brodo de caponi o altᵒ carne.

Er farne dece meneſtre, In prima lo netta & lauala molto bene, & cocilo cõ bono brodo de cappone, ó daltro pollo groſſo, & vole bollire aſſai, Et quando e cotto mittiui

di bone ſpetie, & togli tre roſſi doua & vn pocho del ditto farre alquanto refredato, & di ſtempera bene ĩſeme, Et dapoi gettagli nel ditto farre & meſcolalo, Et vole eſſere giallo di zafrano.

Riſo con brodo de carne.

A como e ditto del farre, Ma molti ſonno ch non uogliono oua col Riſo, Sich in queſto rimetteti al guſto del patrone.

Miglio con brodo de carne.

O ci il miglio cõ brodo dicarne, & fallo bene bollir adagio menandolo bene, & riguardandolo dal fume & uole eſſer giallo di zafrano, Et In prima vole eſſer ben netto & lauato cõ acqua calda como il Riſo.

Per far brodetto de pane oua, et caſo.

A bollir il pane grattugiato per vn quinto de hora in brodo dicarne, Et togli vn pocho di caſo grattugiato, & ſbattilo con oua, & laſſa alquanto refredar il pane boglito Et dapoi vigitta le ditte oua & caſo, & meſcola molto inſeme, Et tal meneſtra vole eſſer gialla di zafrano, & alquanto ſpeſſa.

Per far una meneſtra de verzuſo

Iglia quattro roſſi doua freſche, meza oncia di canella, quattro oncie di zuccharo, doi oncie de acqua roſata, & quattro de ſucho di pomaranci & batti molto bene tutte q̄ſte coſe ĩſeme, & cocile como ſe coce il brodetto, & vole eſſer vn pocho gialla Et tal meneſtra ſe cõuene dinſtate.

Faua menata.

Ogli de la faua franta, & nettala molto bene, & lauala & ponila al focho, Et como leua vn boglio gietta quella acqua, & mectiui tanta altra acqua ch auanzi vn dito ſopra la faua, giongendoui etiamdio el ſale neceſſario ſecundo la quantita, Et ponila a boglir ſopra la braſcia longi dal focho, & coprila, & laſſala ben cocer & bene aſciuchare, & da poi menala molto bene ĩ vn mortaio, Et da poi ritornala a ſcaldar ĩ vna pignatta Et togli vna cipolla tagliata menuta, & ponila a frigere ĩ vna pignatta cõ vn pocho di bono olio, & ſia ben cotta & non arſa, Et togli vn pocha di ſaluia & di fachi o vero pomi & tagliale menute, & ponile ne lolio cõ la ditta cipolla, & fa ch ſcia caldo, Dapoi fa le meneſtre de la faua menata, & ponui di ſopra del ditto olio, & de le coſe ch ſonno ĩ eſſo, & gectaui etiãdio di ſopra di bone ſpetie.

peſelli fritti in carne ſalata

Iglia i peſelli cõ le ſcorze como ſtãno, & fagli dar vn boglio, Et togli carne ſalata vergellata, & tagliala ĩ fette ſottili & longhe mezo dito & frigele vn pocho, Et da poi mitti li ditti peſelli a cocer cõ la ditta carne Et poneui vn pocho de agreſto. vn pocha di ſapa, o vero zucchero, & vn pocha di canella, Et ſimelemente ſe frigono li faſcioli.

Friger la faua

Ogli faua, & ſaluia, & cipolle, & fiche, & pomi como e ditto di ſopra, & etiam dio altre bone herbe, & meſcola ogni coſa ĩ ſeme, & frigile ne la padella cõ olio, & fane vna frittata & como e cotta cacciala for, & ponui di ſopra di bone ſpetie.

Meneſtra de Carne.

Iglia de la carne magra di uitello cotta alleſſo & battila menuta, & ponila a boglire ĩ brodo graſſo, giongendogli vna mollicha di pane grattugiato, & vn pocho di pepe, & di zafrano, & laſſala bollire ꝑ ſpatio di meza hora, Dapoi laſſala vn pocho rifreſchare & togli oua, Caſo grattugiato, Petroſillo, Maiorana, & Menta ben battuta cõ vn pocho dagreſto, & ſbatti queſte coſe ĩ ſeme, & mettili co la dicta carne menandola pian piano col cocchiaro, Et tal meneſtra vole eſſere ſpeſſa como lo brodecto, Et ſimilemente ſi po fare dele coratelle.

Meneſtra de Trippe.

Etrippe vogliono eſſer inprima ben nette, & ben lauate, bianche, & ben cotte cõ vno oſſo di carne ſalata per dargli bon ſapor, & ſenza ſale accioch ſiano piu bianche, & como ſonno cotte tagliale in pezzi piccini, & metteui vn pocha di menta, di ſaluia, & di ſale, & fagli dar vn boglio, Et dapoi ſi fa le meneſtre, & metteui di ſopra de le ſpetie, & del caſcio a chi piace.

Meneſtra de trippe de Trute

E ttale in prima molto bene, & falle ben cocer̃, Et quando ſono meze cotte, metteui del petroſillo, & menta tagliata menuta, & vn pocho di pepe, Et quando ſono cotte fa le meneſtre, & ponui diſopra diſpetie dolci.

Meneſtᵃ doua d̄ trute ch̄ para piſelli.

A cocere queſte oua vn pocho alleſſo, Dapoi cauale fore del brodo, & ſpartile luno dallaltero, & Accio chelbrodo non reſti troppo chiaro, Togli vna mollicha di pane, & paſſala ĩſeme cõ eſſo per laſtamegnia, o vero togli del brodo de proprij piſelli ch̄ potẽdone hauere ſerrebe aſſai meglio, Et cõ qual ſe ſia de queſti brodi rimetti acocer̃ le oua & cõ eſſe vn poche diſpetie, di zafrano, & di petroſillo & menta tagliata menuta.

Meneſtra de roſelli.

I ttili accocer̃ cõ brodo dicarne, Et quando ſono preſſo ch̄ cotti metteui vnpocho di petroſillo, & menta tagliata menuta, Et ſel brodo fuſſe troppo chiaro paſſalo cõ vna mollicha como e ditto di ſopra Et quando ſono cotti falemeneſtre, & metteui ſopra de leſpetie.

Meneſtra de Lattuche ch̄ para Zuche.

I glia quel diſotto piu biancho di lalattucha cioe, quello di mezo, & fallo cocer̃ como le zucche cõ oua & cõ agreſto.

A ſemola ſe coce cõ brodo graſſo dicarne, ó di

pollo groſso, & de ueſe porre appoco appoco nel brodo menando continuamente colcocchiaro, Et falla bollir̃ per ſpatio di meza hora ſopra labragia longi dal focho, per ch̄ prende volenteri lofume, Et da poi falemeneſtre, & mettegli ſopra caſo & ſpetie, Et laquadrageſima falla cocer̃ ĩ lacte damandole con zucchαro & acqua roſata.

E tta le Rape & tagliale ĩ pezzi groſſi, & cocile bene in vn bon brodo dicarne, Dapoi le paſſa per vn cocchiaro grande forato, ó vero piſtale, & da poi remettile a bollire in bon brodo graſſo cõ vn pocha di carne ſalata, & di pepe, & di zafrano.

I finocchi ſi cocono como lichauoli, Excepto ch̄ vogliono eſſere piu menuti & piu cotti cõ vn pocho di pepe & carne ſalata, overo olio.

Maccaroni romaneſchi.

I glia de la farina ch̄ ſia bella, & diſtemperala & fa la paſta vn pocho piu groſſa ch̄ quella de le laſangne, & auoltala intorno ad vn baſtõ Et da poi caccia for̃ il baſtõ, & taglea ~~la~~ la paſta larga vn dito piccolo, & reſtara in modo de bindelle, ó vero ſtringhe, Et mitteli accocer̃ ĩ brodo graſſo, ó vero ĩ acq̃ ſecũdo il tempo, Et vole bollir̃ quando gli metti accocere, Et ſe tu gli coci in acqua metteui del butiro freſcho, & pocho ſale

Et como ſono cotti mettili ī piattelli con bono caſo, & butiro & ſpetie dolci.

Maccaroni in altro modo.

A la paſta nel modo ſopradutto, & ſimulemēte li farrai cocer̃ mettendogli li fornimenti ſopra ſcripti facendo lapaſta vn pocho piu groſſa & tagliata molto menuta & ſottile & ſi chiamano triti, o formētine.

Meneſtra de radici de petroſimolo.

Iglia le radicī del petroſimolo, & cacciane for̃ quel baſtone dimezo, & nettale bene & falle ben cocer̃ ī brodo dicarne, Dapoi battile menute menute & rimettile in altro bon brodo graſſo dicarne cō vn pocho di pepe & di zafrano.

Etta li fonghi molto bene, & falli bollir̃ in acqua con doi, o tre capi daglio, & cō mollicha di pane, Et queſto ſi fa per ch̄ danatura ſonno venenoſi, Dapoi cauagli fora & laſſa ben colar̃ quella acqua in modo ch̄ reſtino ſciutti, & dapoi frigili in bono olio, o ī lardo, Et quando ſon cotti metteui ſopra de leſpetie.

N altero modo poterai aconciar̃ li ditti foghi, cioe, nettandoli prima molto bene, & poi mettarli ſopra la bragia, & ponui ſopra dellardo & delaglio battuti iſeme & del pepe, Et ſimelemente gli poterai acociar̃ con olio, Et etiamdio gli poterai cocere coſi acconci ī vna padella como ſe foſſe vna torta

Zucche fritte.

Ogli dele zucche, & nettale bene, Et dapoi tagliale per trauerſo ī fette ſottili como la coſta dun coltello, Et dapoi gli fa trar̃ ſolamente vn boglio in acqua, & cacciale for̃, Et dapoi le poni aſciuttar̃ Et poneli deſopra vn pocho pocho, di ſale & inuoltale in farina bella, & frigile in olio, Dapoi cacciale fore & togli vn pocho di fiore de finocchio, vn pocho daglio & di mollicha di pane, Et piſtali bene & diſtempera cō agreſto ī modo ch̄ reſti ben raro, & paſſa per laſtamegnia Et getta queſto tal ſapore ſopra le dette zucche, Lequali etiādio ſon bone ponendogli ſolamente di ſopra agreſto, & fior di finocchio, Et ſe voi ch̄ ditto ſapor̃ ſia giallo metteui vn pocho di zafrano.

Meniſtª de pome cotogne.

Oci le poma cotogne ī brodo dicarne magra, Dapoi piſtale & ſtemperale cō latte de amādole fatto cō brodo dicarne o di bon pollo groſſo, ſel tempo il richiede, & paſſale per la ſtamegnia, & ponila ī vna pignatta con zucharo, zenzeuero, & Cannella, & vn pocho di zafrano, & ponila abollir̃ longi dal focho ſopra labragia ch̄ non pigli fume & voltela ſpeſſo col cocchiaro, Et ponendo gli vn pocho di butiro, o ſtrutto freſcho ſarebbe meglior̃, Dapoi quando ti par̃ cotta fa le meneſtre, & punui di ſopra de leſpetie dulci & del Zucchero.

Faue piene.

Oni le faue amoglio/ Et quando ſono bene amoglie fendile vn pocho da quello canto ch̄ non ſono negre/ & caccia for pian piano le faue dentro ch̄ ño ſe rompa la ſcorza/ Et dapoi togli de le amandole bianche & nette/ & piſtale molto bene cō vn pocha dacqua roſata accio ch̄ non facciano olio/ Et poniui aſſai zuccaro/ Et di queſta materia impie le ditte ſcorze di faue/ & poi reſtringile ī ſeme ch̄ parano faue meze cotte/ & ponile aſcaldar ī vna pignatta/ o padella/ ó altro vaſo doue ño ſia ne acqua ne altra coſa/ guardandole ch̄ ño ardeſſeno/ Et metti le ditte faue in ſcudelle agiongendoui di ſopra vn pocho di brodo di carne caldo/ cō vn pocho di petroſillo tagliato menuto cō vn poche de cipolle fritte & tagliate menute/ & dapoi vn poche di ſpetie dulci/ Et achi ño piaceno le cipolle ño le pōre.

Meneſtᵒ d̄ ſeme de canepa.

Er fare dudici meneſtre piglia vna libra di ſeme dicanipa/ Et nettalo & fallo bollire in vna pignatta tanto ch̄ ſe commici ad aprir/ & dopoi togli vna libra damandole bianche/ & ben piſte/ & metti cō eſſe il ditto ſeme/ & piſtalo molto bene/ & giungendoui vna mollicha di pane/ Et diſtempera queſte coſe cō brodo di carne ó di pollo magro & paſſala per la ſtamegnia/ Et ponila abollir ī vna pignatta ſopra la braſcia

longi dal focho uoltando ſpeſſe uolte col cocchiaro/ Dapoi mettigli meza libra di zucchero/ & meza libra oncia di zenzeuero/ & vn pocho di zafrano cō acqua roſata/ & fatte le meneſtre mettigli ſopra de le ſpetie dolci.

Rauioli in tempo d̄ carne

Er farne dece meneſtre/ Togli meza libra di caſo vecchio/ & vn pocho daltro caſo graſſo & vna libra di uentreſcha di porcho graſſa/ ó vero vna Tettha di vitella/ & cocila alleſſo tanto ch̄ ſia ben disfatta/ Dapoi battila bene & togli de bone herbe ben battute/ & pepe/ Garofoli/ & Zenzeuero/ & giongendoui il petto dun cappone peſto ſerebe bono migliori/ Et tutte queſte coſe diſtemperale ī ſeme/ Dapoi fagli la paſta ben ſottile/ & liga queſta materia nela paſta como vole eſſere/ Et queſti rauioli non ſiano maiori duna meza caſtagna/ & ponili accocer in brodo di cappone ó di carne bona/ facto giallo di zafrano quando bolle/ Et laſſali bollir per ſpatio de doi paternoſtri/ Dapoi fanne meneſtre/ & mettili di ſopra caſo gratto & ſpetie dolci meſcolate inſeme/ Et ſimili raffioli ſi poſſon fare di petto di faſani & ſtarne & altre uolatile.

Maccaroni Siciliani.

Iglia de la farina belliſſima/ & in paſtala cō biancho douo & cō acqua roſa/ overo con acqua comuna/ Et uolendone far doi piattelli ño gli porre piu ch vno/ ó doi bianchi doua/ & fa queſta paſta ben dura/ da poi fanne paſtoncelli longhi vn palmo & ſottili quanto vna pagliuca/ Et togli vn filo di ferro longo vn palmo/ ó piu/ & ſottile quanto vn ſpagho/ & ponilo ſopral ditto paſtoncello/ & dagli vna uolta con tutte doi le mani ſopra vna tauola da poi caccia for il ferro/ & riſtira il maccharone ꝑtuſato ī mezo/ Et queſti maccharoni ſe deueno ſecchar al ſole/ & durrando doi ó tre anni/ ſpecialmente facendoli de la luna de aguſto/ & cocili ī acqua ó in brodo dicarne/ & mettegli ī piattegli cō caſo grattugiato ī bona quantita/ butiro freſcho & ſpetie dolci/ Et queſti tali maccharoni uogliono bollir per ſpatio de doi hor

Vermicelli.

I ſtempera la paſta como e ditto di ſopra/ & filala ſottile rompendola a pezoli peccini cō le dita a modo di vermicelli/ & poneli a ſecchar al ſole/ & durarando doi ó tre anni/ Et quando li uorrai cocer falli cocer in brodo di carne/ ó di bon pollo groſſo per ſpatio duna hora/ Et poi fa le meneſtre & muttiui caſo grattugiato & ſpetie/ Se ño fuſſe tempo dicarne cocigli con latte de amādole con zucchiaro/ ó uero ī lacte de capra/ Et per ch queſto latte ño uole bollir quanto ch richiedono li uermicelli falli

bollir prima cō vn pocha dacqua como ſi fa il riſo/ Et ſimelemente ſe deueno cocere le laſange le triette ó vero fermetini Et tutte queſte viuande di paſta deueno eſſer gialle di zafrano/ Excetto quando ſe coceno ī latte.

Meneſtra dherbette.

O gli le foglia di viete/ & vn pocha di borragine & fagli dar un boglio ī acqua chiara bogliente quando le metti dentro/ da poi cacciale fore & battile molto ben col coltello/ Et togli vn pocho di petroſillo/ & di menta cruda/ & ſimulemente le batti co le ditte herbe/ D apoi macinale bene nel mortale/ & mettile ī vna pignatta con brodo graſſo & falle bollir vn pocho/ Et ſe ti pare metteui vn pocho di pepe.

Riſo con latte de mandole.

Er farne dece meneſtre Togli vna libra de amandole & mondale bene ch ſiano biāche/ Et togli meza libra di ſif Riſo/ & lavalo doi ó tre uolte cō acqua tepida/ & ponilo al focho cō acqua chiara & fallo ben cocer/ D apoi caccial for & ponilo aſciucar/ D apoi piſta molto bene le ditte amādole bagnandole & ībroffandole di ſopra ſpeſſo con vn pocha dacqua freſcha Accio ch non facciano olio/ & diſtemperale cō acqua freſcha & paſſale per la ſtamegnia & metti a bollire queſto latte in vna pignatta giongendoui meza libra di zucchiaro fino

Et como commincia abollir̄ mittiui dentro il Riſo & poni la pignatta ſopra la braſcia longi dal focho uoltando ſpeſſo ſpeſſo col cocchiaro Accio ch̄ non pigli fume, & fallo bollir̄ per ſpatio de meza hora, Similemente poterai cocer̄ lo ditto Riſo con lacte di capra ó cō altro lacte, Et per ch̄ ſimelemeneſtra piglia uolentieri il fume, quando ne pigliaſſe, Il modo da cacciarlo & queſto, Caccia for̄ la meneſtra de la pignatta, & guarda non toccar̄ il fundo, Et ponila in vnaltra pignatta netta, Da poi togli vna pezza biancha & doppiala in tre, ó quattro doppie & bagnala dacqua freſcha, Da poi premi for̄ lacqua & mitti la pezza coſi doppia ſopra la pignatta de la meneſtra, & laſcia uella ſtar̄ per vn quarto dora, & bagnala vnaltra uolta & rimittila ſopra la pignatta ſe ſera neceſſario, & in queſto modo il fume ſi cacciara fore, Ne trouo miglior remedio per cacciare q̄ſto fume, Et ſimelmente fa al farro.

Mandolata.

Et farne octo meneſtre Togli vna libra de amandole monde & bianche, & piſtale mlto bene bagnandole ſpeſſo cō acqua freſcha como e, ditto di ſopra Accio ch̄ nō facciano olio & agiongiui vna mollicha di pane biancho Et diſtempera ogni coſa con acqua freſcha, Et paſſa per la ſtamegnia & mitti ī vna pignatta abollir̄ ſopra la braſcia,

Et laſſala bollir̄

Et laſſala bollir̄ vna octaua dora, Et etiā dio metteui abollir̄ cō ditte amandole meza libra de zuccharo fino, Et queſta amādolata vole eſſer̄ vn pocho liquida, Et ponendoui vn pocha dacqua roſata ſarrebe migliore.

Laſagne de pelle de cappone.

Ogli la pelle del cappone cotto alleſſo & tagliala in pezzoli & ponila ī brodo di cappone graſſo & fallo bollir per ſpatio di meza hora con vn pocho di zafrano, Da poi fa le meneſtre & metteui di ſopra vn pocho di caſo & con ſpetie.

Brodo de Ciceri roſi.

Et farne octo meneſtre, Togli vna libra & meza di ciceri & lauali cō acqua calda & poneli ī quella pignatta doue gli uorrai cocer̄ & ch̄ ſiano ſcuitti & metteui meza ōcia di farina cio, e, del fior̄, & metteui pocho olio & bono, & vn pocho di ſale, & circha vinti granelli di pepe rotto, & vn pocha di canella piſta, & mena molto bene tutte queſte coſe inſeme cō le mani, Da poi poniui tre bocali dacqua, & vn pocha di ſaluia, & roſmarino, & radici di petroſillo, & fagli bollir̄ tanto ch̄ ſiano cōſumati ala quantitade di octo meneſtre, Et quando ſonno quaſi cotti mittiui vn pocho doglio, Et ſe lo brodo ſi faceſſe per āmalati non gli por̄ ne olio ne ſpetie.

Manfrigo in meneſtre.

Er farne dece menestre Togli tre pani & getta via la crosta colcoltello & grattalo molto bene & ponilo sopra vna tauola & ponegli intorno vna libra & meza di farina bella/ & metti col ditto pane quattro ó cinque oua/ & batti molto bene in seme colcoltello rasciucando continuamente il pane cõ la ditta farina Et quãdo par. ch̄ sia menuto como anesi cõfetti poni ogni cosa sopra lastamegnia & caccia fore la farina/ & il pane ch̄ resta ponilo asciucchar Et quando la uorrai cocer cocilo con brodo di carne/ o di bon pollo/ Et fa ch̄ sia vn pocho giallo di zafrano/ & fallo bollire adagio per spatio de meza hora/ & metti sopra le menestre vn pocho dicaso & di spetie.

Cocer Zucche.

O ndale como vogliono esser/ & poi cocile con brodo di carne/ o vero con acqua & metteui vn pocha de cipolla secundo la quantita ch̄ tu uorrai far Et quãdo parera cotta cacciala fore/ & passa ogni cosa per lacocchiara straforata/ o vero pistale molto bene/ & metteli acocere in vna pignatta cõ brodo grasso/ & cõ vn pocho dagresto Et siano vn pocho gialle di zafrano/ Et quando sono cotte Toglile dal focho & lasciale vn pocho refredar/ Dapoi togli di rossi doua secundo laquantita & sbattili cõ vn pocho dicaso vecchio & gittagli ĩ le ditte zucche menando continuamente colcocchiaro Accio ch̄ nõ si prendano/ & fa le menestre & metteui sopra spetie dolci.

Zucche con latte damandole.

A cocer le zucche cõ acqua/ & poi caccia for lacqua quanto piu poterai/ & passale ꝑ lastamegnia/ ó per lacocchiara forata/ & mettile abollire cõ lo ditto latte & con zuccharo/ & cõ vn pocho dagresto secũdo il gusto del patrone.

Carabazze a la catalana.

I glia lecarabazze cioe/ le zucche/ & nettale molto bene/ & mettiui dentro ĩ vna pignatta ch̄ sia asciutta cõ bon lardo battuto/ & metti la ditta pignatta sopra la brascia remota dal focho & falla bollir menando continuamẽte colcocchiaro/ Et uogliono bollir ĩ questa forma per spatio de quattro hor. Et poi habi de bon brodo grasso facto giallo cõ vn pocho di zafrano & mettilo dentro giongendoui del zuccharo & dele spetie dolci cõ vn pocho dagresto secundo il gusto del tuo signor/ ó daltri/ Et como dicemo di sopra nel primo capitolo dele zucche gli poi metter qualch̄ rosso douo battuto cõ vn pocho di bon caso vecchio.

Faue fresche con brodo de carne.

I glia le faue & mondale cõ lacqua calda como ſe farino le amandole, & poi le mitti a bollire in bon brodo Et quando ti pareno cotte mette cō eſſe vn pocho di petroſillo & menta battuta facendogli bollir etiādio de bona carne ſalata Et queſta meneſtra vole eſſer vnpocho verde ch̄ par piu bella, Et ſimelmente poi far i peſelli, & ogni alt° leghume freſcho, Ma notha ch̄ nō uoleno eſſer mōdati collacqua calda como le faui, Ma laſciali pur coſi con quella ſua ſcorza ſottile.

Verzuſo in quadrageſim–

Er farne dece meneſtre, Piglia vna libra & meza damandole mondate ī acqua tepida, & piſtale molto bene como e ditto di ſopra mittendogli vn pocha dacqua freſcha per ch̄ nō facciano olio, Et piglia vna mollicha di pane biancho & mittila amoglio ī bono agreſto, Et poi piglia le ſopra ditte amandole, & la mollicha, & del ſucho daranci, & dellacqua roſa & diſtempera īſeme tutte queſte coſe, agiungendoui vna oncia de cinamomo, & vna libra di Zuccharo fino Et paſſa ogni coſa īſeme pelaſtamegnia facendo queſta cōpoſitione gialla cō vn pocho di Zafrano, Poi la mittirai a bollire ī vna pignatta diſcoſta dal focho, Et guarda nō piglie fumo voltādola ſpeſſo colcocchiaro, Et vole bollir vna x ottoua dora uel circha.

Bianco mangiare in Quadrageſima.

Er farne dece meneſtre, Pigliarai vna libra & meza damandole mondate & piſta molto bene como e ditto di ſopra, & habi vna mollicha di pane biancho mollata ī brodo biācho di peſelli, Et nō hauendo piſelli poi ſopplir cō altro brodo, facendo bollir ī lacqua vn pane bianchiſſimo per ſpatio di meza hora, mettendo amoglio la ditta mollicha in queſto brodo, Poi habi qualch̄ bon peſce di mar, ó bon luccio dacqua dolce cotto alleſſo, Et de la polpa loro piu ſoda & piu biācha ne prendirai meza libra, & piſtala mlto bene con le amandole & mollicha, & con vn pocho di brodo, & del ſucho daranci, & non hauendoni ſopplirai cō vn pocho dagreſto agiungendoui dellacqua roſata, & meza x libra di zenzeuero mondo, cō otto oncie di zuccharo, Et queſte coſe tutte ſtēperate inſeme paſſate per laſtamegnia le mettirai accocer in vna pignatta per vna ottaua dora diſcoſta dal focho ch̄ non piglie fume & di continuo le menarai colcocchiaro.

Piſelli in Quadrageſim–

O terai ſimelemente far li peſelli cō latte de amandole in tempo quatrageſimale como ſe ditto di ſopra in queſto capitolo del biācho magnar.

Herbe con latte damandole.

A bi le hēbe & falle bollir inprima vn pocho ī lacqua, laqual deue bollire quando glile mitti Et poi le caua for, & pomle ſopra vna tauola, ó vn taglieri, & battile menute cō vn coltello, & nel mortale le macinari molto bene, & poi le farai bollir nelo lacte damādole mettendoui del Zuccharo a sufficiētia.

Herbe senza latte.

A bi le herbe, Et prima le fa bollir como e dutto di sopra, Et di quelle farai menestre grasse, o magre secundo il tempo compartendole como ti par & piace.

Iglia la sementa di canipa, & lassala star a moglio per vn di & vna nocte buttando via quelli granelli ch stanno sopra lacqua perch sono tristi, Et poi habi della mandole ben mondate, & pistale ī seme cō la ditta semēta, Et pista ch seranno bene le distemperarai con lacqua frescha & cō bono brodo di pesselli, mettendoui etiamdio del Zuccharo fino, & vn pocha dacqua rosa, Et poi farai cocere tutte queste cose per spatio duna octaua dora uel circha menandola de cōtinuo col cocchiaro.

Cauoli a'la Romanesca :·

O mpi li cauoli torçoti cō le mani secundo lusanza, & mettigli ī lacqua quando bolle, Et quando seranno circha mezo cotti butta via tutta quella acqua & habi di bon lardo battuto in bona & competente quātita, & mettilo ne li ditti cauoli cosi sciutti uoltandoli ben col cocchiaro, Poi pigliarai

di bono brodo grasso, & ī quello li metterai al focho a bollir ꝑ picholo spatio di tempo.

Menestª de viuanda gialla.

Er farne dudici menestre, pigliarai vna libra damandole senza mondarle, & piste ch siano molto bene habi del petto dun cappone, ó altro vcello qual ti piace cotto allesso, ó arrosto como tu voi cō quattro rossi doua pistandogli bene cō le ditte amādole, giungendoui poi meza libra di Zuccharo del cinamono, Zenzouero, & vn pocho di zafrano Poi cō brodo di pollo grosso, ó altͦ bon brodo & vn pocho de Agresto distemperarai la predicta compositiō passandola per la stamegna, Et poi la porrai sulle brascie assai remota dal focho, Accio ch nō pigli del fume, & menala de cōtinuo col cocchiaro, & lassala bollir ꝑ spatio duna hora, Notando ben ch quando sera meza cotta uel circha metteui dentro doi once di bono strutto, ó de buturo frescho poi fa le menestre, & metteui sopra de le spetie dolci.

Menestª de fior de Sambuco.

Er farne dudici menestre in tempo quadragesimale prendirai vna libra & meza di amandole monde & pistale bēn como e dutto di sopra, Et prenderai tre once di fiori di Sambucho quando e secco, Et ꝑma tenerailo a moglio ī acqua frescha per spatio de vna hora stregendo & premēdo for lacqua, Et de li ditti fiori pistarane lamita cō la mandole agiongendoui la mollicha dun pañ biancho / & meza libra di Zuccharo / cō vn pocho de Zenzeuero / Et ſe voi ch ſia giallo vi metterai vn pocho di Zafrano / & tutto il paſſarai per la ſtamegna / & mettiralo accocer como e ditto in laltro capitulo procedente / Et poſto al focho vi mettirai di ſopra quellaltra mita di fiori ſopra ſcripti coſi integri / Et quando ſia cotta aſufficientia farai le meneſtre mettendogli di ſopra de bone ſpetietie dolci.

Et ſe a tempo di carne vorrai far la dicta meneſtra gli metterai tre roſſi doua / & diſtemperarala con brodo di pollo groſſo / ó altro bon brodo paſſandola per la ſtamegna / & mettendogli il Zuccharo con le altre ſpetie cō i ſiori integri como e / ditto di ſopra. Ma nota quando ch ſia meza cotta da giongerui doi once de bono ſtrutto / ó di butiro freſcho.

Zanzarelli bianchi.

Er farne dece meneſtre Inprimamente pigliarai vna libra damandole monde & piſte como e ditto di ſopro piſtando cō eſſe vn pocho di fior di ſambucho / & diſtemperale cō acqua freſcha paſſandole ꝑ la ſtamegnia / Et quando uederai hauer paſſata la quantita de octo meneſtre mettirai queſta materia coſi liquida accocere ĩ vn vaſo ſeruandone prima delat

cruda la quantita de vn bucchiero comuno / & prenderai doi molliche di pane biãcho ben grattugiato / & prenderai dece albumi / ó bianchi doua / Et quel bicchieri de lacte ſopraditto cō il pane grattugiato & tutte queſte coſe battirai in ſeme / agiõgendoui meza libra di Zucchari quando il latte preditto al principio cominciara abollir gli mettirai di ſopra queſta altra compoſitiõ / & nō la mouerai ne mouerai niẽte cō il cocchiaro. Poi como la uederai pigliata ĩ ſeme / farai le meneſtre mettendogli ſopra dele ſpetie dolci.

Bianco mangiar al mº Catalano.

Er farne doce meneſtre habi vna libra de amandole ben mondo & ben piſte / lequali diſtemperate cō brodo di pollo groſſo / ó altro bon brodo paſſandole per la ſtamegnia le mettirai abollire in vn vaſo ben necto Agiõgendoui doi once di farina de Riſo ſtemperata & paſſata cō il lacte dellamandole / & laſſarai bollir per ſpatio de vna hora mouẽdo & menando ſempre cō il cocchiaro Agiongendoui vna meza libra & vn petto di cappone ben ben trito & piſto / il quale ſia ſtato cotto dal principio nel dicto lacte / Et quando tutta queſta cōpoſitione ſera cotta tu ve agiongerai vn pocha dacqua roſata / & facẽdo le meneſtre tu mettirai di ſopra dele ſpetie dolci.

Capitulo .3º. ꝑ far ogni ſapore.

Sapor biancho.

IGLIA dellamandole ſecundo laquatita ch tu voi, ch ſtiano ben mōdate, & ben piſte, Et per ch non facciano olio como ho ditto piu volte piſtando vi metti vn pocha dacqua freſcha, Et pigliarai vn pocha de mollicha di pane biancho ſtata prima amoglio nellagreſta, & piſtarala cō le ditte amandole Agiungendoui del Zenzevero biancho cioe mondato aſufficientia, Et queſta tal compoſitione diſtemperarala & paſſarala cō bono agreſto, ó vero cō ſucho di pomerāci, ó di limoni facendolo dolce cō il Zuccharo, & bruſcho cō Agreſto, & pomeranci piu & mancho ſecundo il guſto del tuo Signore ó altri, Et tal ſapor ſi vol dar cō ogni alleſſo a tempo di carne, ó di quadrageſima.

Sapor Camellino.

Abi delluuapaſſa & piſtala molto bene, Et habi doi o tre fette di pane bruſtulate poſte amollo nel vino roſcio piu & mancho ſecundo laquantita ch voi far, Et piſtarai ĩ ſeme lepredutte coſe, Poi pigliarai vn pocho de vino roſcio, di ſapa, & agreſto, & achi non piaceſſe lagreſto farailo cō laceto facendolo dolce, ó bruſcho secūdo ch ti piace, Et paſſarala tutta queſta compoſitione per la ſtamegnia Agiogendouit poi de bona canella & aſſai, vn pochi digarofoli & noci moſchate piſte.

Salſa de pauo.

Abi di roſſi douo cotti duri, & figatelli di pollo cotti alleſſo, & amandole bruſchulate ſecundo la quantita ch tu uorrai farne, Et tutte queſte coſe piſta ĩſeme molto bñ con bono aceto, ó Agreſto le diſtemperarai & paſſarai per laſtamegnia Agiungendoui de la Canella, & vn pocho di Zenzeuero, & del Zuccharo, Et nota ch tal ſapor vole eſſe vn pocho cotto & facto giallo cō Zafrano.

Sapor de prongna ſecche.

Abi le progne & mittile amogho nel vino roſſo, & cauagli fora loſſa, & piſtarale molto bene cō vn poche de amandole nō modate, & vn pocho di pan roſtito, ó bruſculato ſtato amoglio nel predutto vino doue erano le progne Et tutte queſte coſe piſtarai iſeme cō vn pocho dagreſto, & de queſto vino ſopra ditto, & vn pocha di ſapa, ó vero Zuccharo ch ſerrebe molto meglio diſtemperarai & paſſarai per la ſtamegnia mettendoui dentro di bone ſpetie, ſpetialmente de la Canella.

Per fare la peperata uederai il capitolo diſopra nel quale ſi tratta, Et ſiguirai quāto li ſe cōtene.

Salſa uerde.

Iolia petroſillo & Sarpillo, & vn pocha de bieda, cō qual ch altra bona herbicina, cō vn pocho di pepe, & Zenzeuero, & ſale Et piſta ĩſeme molto bene ogni coſa diſteperando cō bono aceto forte, & paſſarailo per laſtamegnia, Et ſe voi ch̄ ſenca dellaglio vi poterai metter apiſtar īſeme cō le ſopra dette coſe vn pocho di fronde de agletti, Et queſto ſecundo il guſto achi piace.

Sapor fior de perſico.

A bi lamandole monde bianche, & ben piſte cō vna mollicha di pañ biancho, vn pocho di Zenzeuero & di Canella, & de vn pocho de agreſto & de vino roſcio, & ſucho de pomi granati, Agiongendoui cō queſte coſe vn poche di ſandali, Poi diſtemperarai & paſſarai queſta compoſition cō il vino roſcio la farai dolce & bruſcha ſecūdo ch̄ ti piace.

Sapor Fior de Ginestra.

Iglia de le amandole, & Zafrano, & roſci doua, & ch̄ le amandole ſiano monde & piſte como uogliono eſſer, & diſtemperale & paſſale como bono agreſto Agiongēdoui del Zenzeuero piſto.

Sapor de Vua.

A bi de la bona vua negra & rompila molto bene ī vn vaſo Rompendo cō eſſa vn pome, ó mezo ſecundo la quantita ch̄ voi far, & metteui vn pocho di bono agreſto, ó vero aceto, per ch̄ luua non ſia tanto dolce, Et queſte coſe farai bollir al focho per ſpatio di meza hora Agiongendoui de la Canella, & Zenzeuero, & altre bone ſpetiarie.

Sapor de Moroni.

A bi dellamandole monde & piſte bene con vn pocha di mollicha di pane biancho, Et piglia li ditti moroni, & macina con diligentia ogni coſa inſieme, Et non gli dare colpo ne piſtar, per nō romper glli granelli piccini ch̄ hanno dentro, poi gli metti de la Canella, del Zenzeuero, & vn pocho di noce moſcata, Et ogni coſa paſſa per laſtamegnia.

Sapor de ceraſe negre o uiſnoli.

Er far ſimili ſapori ſeguirai lordine dato & diſcripto di ſopra nel capitolo di fare ſapor de vua, Ma il poterai far differēte di color piu & mancho ſecundo il ſubgetto gli metteraj.

Sapor de crognali roſſo.

Eguirai quello medeſemo modo ch̄ e, dicto qui di ſopra del ſapor dele Ceraſe & delluua.

Moſtarda.

Iglia la ſenepa & mettila amoglio per doi di mutandogli ſpeſſo lacqua per ch̄ ſia piu biancha, & habi delle amandole monde & piſte como vogliono eſſer, Et quando ſeranno ben piſte metterai con eſſe la ditta ſenepa, & di nouo le piſtarai īſieme molto bene, Poi habi di bono agreſto ó vero Aceto piſtandogli etiamdio vna mollicha di pañ biancho, poi diſtemperala & paſſala per laſtamegnia Et fallo voi lo dolce ó forte como ti piace.

Mostarda roscia ó pauonaza.

Igla lasenepa/ & falla pistar molto bene & piglia delluuapassa/ & pistala etiam dio bene quanto piu poi/ Et habi vn pocho di pane brusculato & vn pochi di sandali/ & di lacanella/ & cō vn pocho di agresto/ ó Aceto/ & Sapa distemperarai questa compositiō/ & passirala per lastamegnia.

Mostarda da portar in pezi caualcando.

Abi Lasenepa & pistala como e ditto di sopra Et habi delluuapassa molto ben pista/ Et cō le ditte cose mitti de la canella/ vn pochi di garofoli. Poi ne poterai far pallottole tonde amodo di quelle ch se tragono cō larcho/ o pezoli quadri di quella grandeza ch ti par & piace/ & li metterai per vn pezo ad asciucchar sopre vna tauola/ & sciutti tu li poterai portar de loco ad loco doue tu vorrai/ Et quando li uorrai vsare li poterai stemperar cō vn pocho dagresto/ ó aceto/ ó vino cotto cioe/ sapa.

Sapor celiste de estate.

Igla de limoroni saluatiche ch nascono in le fratte Et vn poche de amandole ben piste/ cō vn pocho di Z[illegible]zeuero Et queste cose distemperarai cō agresto & passarale per lastamegnia.

Pepirata gialla da pesce.

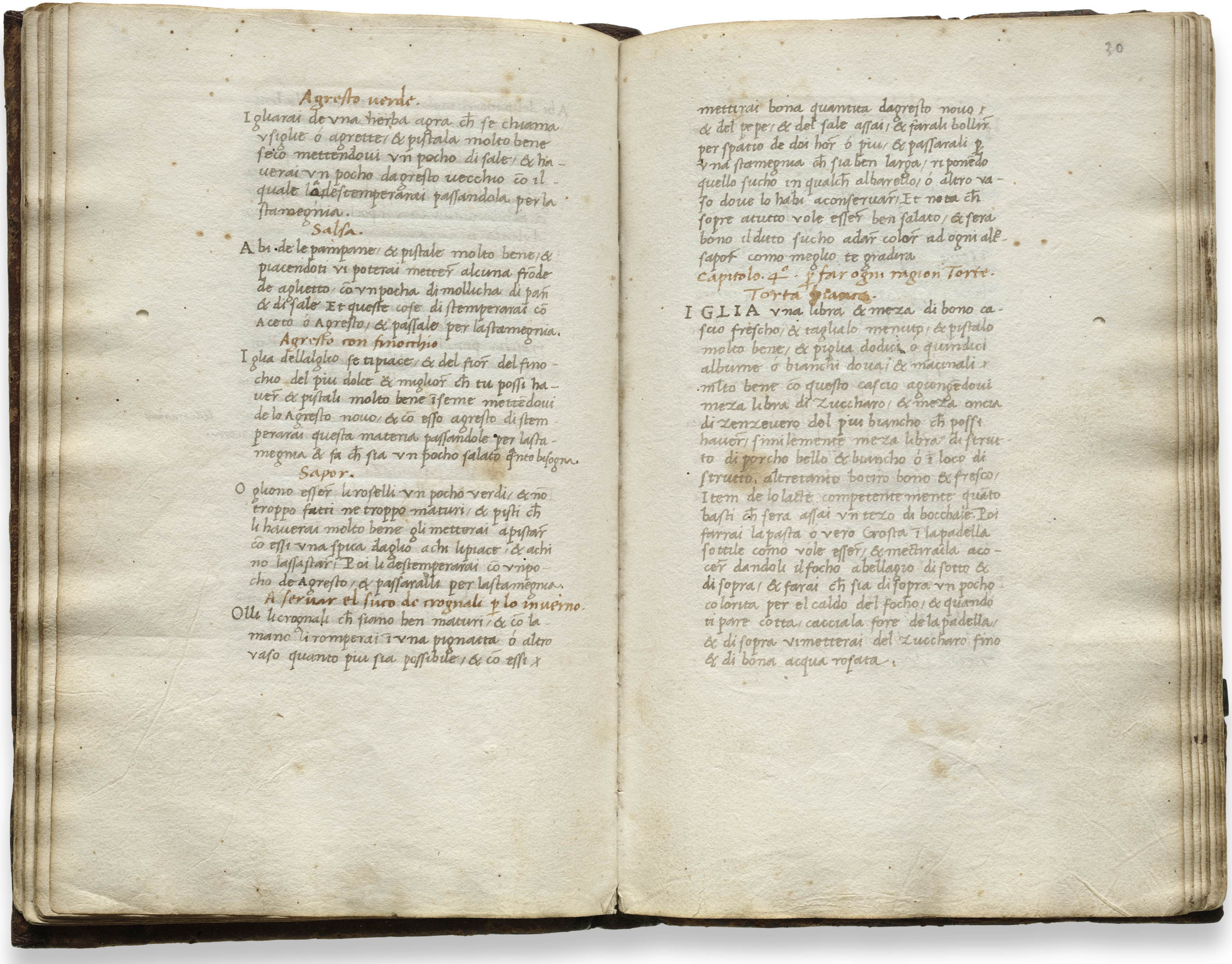
Abi del pane & taglialo ī fette/ & falle brusculate/ & poi piglia del vino roscio/ cō vn pocho de aceto/ & de vin cotto/ & mettirale dentro abollir queste fette di pane/ poi le passarai per lastamegnia giongendoui di bone spetie dolci & forti/ & farala gialla cō vn pocho di Zafrano.

Agliata bianca.

Igla dele amandole monde molto ben & falle pistar/ & quando sono mezo piste metti dentro quella quantita daglio ch ti par/ & ī seme le farai molto bene pistar buttandogli dentro vn pocha dacqua fresca per ch non facciano olio. Poi pigliarai vna mollicha di pan biacho & mettirala amollo nel brodo magro di carne ó di pesce secundo i tempi & questa agliata poterai seruir & acomodar a tutte le stagioni grasse & magre como ti piacera.

Agliata pauonaza.

Equrai lordine del capitolo sopr scripto excepto ch nō bisogna gli metti brodo ma pigliarai delluua negra & cō le mani la romperai molto bene ī vna pignatta/ ó altro vaso/ & farala bollir per meza hora/ poi collerai questo mosto/ col quale distemperarai lagliata/ & il simele si po far cō le cerase/ Et questa agliata si po dare al tempo di carne/ o di pesce como si vole.



Agresto uerde.

Igliarai de vna herba agra ch se chiama vsiglie ó agrette / & pistala molto bene seco mettendoui vn pocho di sale / & hauerai vn pocho dagresto uecchio cō il quale lâ destemperarai passandola per la stamegnia.

Salsa.

Abi de le pampane / & pistale molto bene / & piacendoti vi poterai metter alcuna frode de aglietto cō vn pocha di mollicha di pan & di sale Et queste cose distemperarai cō Aceto ó Agresto / & passalo per la stamegnia.

Agresto con finocchio

Iglia dellaglio se ti piace / & del fior del finochio del piu dolce & meglior ch tu possi hauer & pistali molto bene īseme mettēdoui de lo Agresto nouo / & cō esso agresto distemperarai questa materia passandole per la stamegnia & fa ch sia vn pocho salato q̄nto bisogna.

Sapor.

O gliono esser li roselli vn pocho verdi / & nō troppo fatti ne troppo maturi / & pisti ch li hauerai molto bene gli metterai a pistar cō essi vna spica daglio a chi li piace / & a chi nō lassa star / Poi li destemperarai cō vn pocho de Agresto / & passaralli per la stamegnia.

A seruar el suco de crognali p̄ lo inuerno.

Olle li crognali ch siano ben maturi / & cō la mano li romperai ī vna pignatta ó altro vaso quanto piu sia possibile / & cō essi x

mettirai bona quantita dagresto nouo x & del pepe / & del sale assai / & farali bollir per spatio de doi hor ó piu / & passarali p̄ vna stamegnia ch sia ben larga / riponēdo quello sucho in qualch albarello / ó altro vaso doue lo habi a conseruar / Et nota ch sopre a tutto vole esser ben salato / & sera bono il ditto sucho a dar color ad ogni alt sapor como meglio te gradira

Capitolo. 4°. p̄ far ogni ragion Torte.

Torta bianca.

IGLIA vna libra & meza di bono cascio frescho / & taglialo menuto / & pistalo molto bene / & piglia dodici o quindici albume ó bianchi douai & macinali x m̄lto bene cō questo cascio agiongēdoui meza libra di Zuccharo / & meza oncia di Zenzeuero del piu biancho ch possi hauer / similemente meza libra di strutto di porcho bello & biancho ó ī loco di strutto / altretanto botiro bono & fresco / Item de lo latte competentemente quāto basti ch sera assai vn tezo di bocchale. Poi farrai la pasta o vero Crosta ī la padella sottile como vole esser / & mettirala a cocer dandoli il focho a bellagio di sotto & di sopra / & farai ch sia di sopra vn pocho colorita per el caldo del focho / & quando ti pare cotta / caccia la fore de la padella / & di sopra vi metterai del Zuccharo fino & di bona acqua rosata.

Torta bologneſe.

Igliarai altretanto caſcio como /e/ ditto nel capitolo di ſopra de la torta biancha / & grattalo / Et nota / ch quanto /e/ piu graſſo il caſcio tanto /e/ meglio / poi habi de le vietole / petroſillo / & maiorana / & nettate & lauate ch lauerai battulo molto bene cō vn coltello / & mettirali īſeme cō queſto Caſcio / menandole & meſcolandole cō le mani tanto ch ſiano bene ī corporate / agiongendoui quattro oua / & del pepe quanto baſti / & vn pocho di Zafrano / Item di bono ſtrutto ó vero butiro freſcho / meſcolando & ī corporado tutte queſte coſe molto bene īſeme como ho ditto / Et queſto pieno mettirai ī vna padella cō vna croſta di ſotto & vna di ſopra daendoli il focho temperatamente / & quando ti par ch ſia meza cotta perch para piu bella cō vno roſcio douo battuto cō vn pocho di Zafrano la farai gialla / Et acconoſcer quando ella e cotta ponerai mente quando la croſta di ſopra ſi leuara & alzara ī ſuſo ch allora ſtara bene & poterala leuare dal focho.

Herbolata de maio

Iglia altretanto caſcio freſcho como /e/ ditto di ſopra & piſtalo molto bene / & habi quīdici ó ſedici bianchi doua cō vn quarto uel circha di bon lacte / & piglarai dele vietole ī bona quantita / cio /e/ per la maiore parte / & de la maiorana pocha / ſaluia aſſai / menta pocha / petroſillo aſſai / Et tutte queſte herbe piſtarai īſeme mlto bene / premendoni fora il ſucho / & paſſādolo per la ſtamegna / Il qual ſucho mettirai inſeme cō le coſe ſopraditte mettēdo cō eſſe meza libra di bono ſtrutto / ó vero di butiro freſcho / & prendirai poche foglie di petroſillo / & pochiſſime foglie de maiorana / & cō vn coltello le tagliarai & battirai piu menute ch ſia poſſibile / & macinarale molto bene nel mortale in corporandole cō le ſopra ditte coſe / agiongēdoui meza oncia di Zenzeuero biancho / & otto oncie di Zuccharo / Et fa ch tutta queſta compoſitione ſia ben meſcolata in vno vaſo / il quale metterai ſopra le braſcie lontano da la fiama del focho / menādo continuamēte col cocchiaro / ó altro iſtrumento atto a queſto tanto / ch ti parra ch ſi ī comenci a pigliar a modo dun brodetto / Et facto queſto hauerai apparecchiata in la padella vna paſta ſottile / & mettirali dētro queſte coſe ſopraditte / cioe / queſto pieno daendoli il focho temperatamēte ad aſcio di ſotto & di ſopra / Et quando ti par ch ſia preſa abaſtanſa cauala fore / & metteli di ſopra del Zuccharo fino & dellacqua roſata / Et ſimile torta ó Herbolata ch uogliano dir / quanto e piu verde / tanto é miglior / & moſtͣ piu bella.

Abi le zucche & mondale molto bene / & grattale como gratti il caſcio / & farale vm pocho bollir ī vn bono brodo o vero ī bon latte / Et pigliarai tanta quantita di caſcio freſcho quanto / e ditto ī le ſopra ditti capitoli giongendoui con eſſo & miſtolandoui vn pocho di caſcio uecchio ch̄ ſia bono / Et pigliarai vna libra di bona uentreſca di porco o vero vna tetta di uitella cotta mt̄o bene alleſſa / & battuta aſſai col coltello Et volendo poterai ī loco de queſte doi coſe ſopra ditte ſe piu ti piace uſar̄ il butiro / o vero il ſtruttu / giongendoui meza libra di zucchar̄o vn pocho di Zenzeuero / & di Cannella / con vn bicchieri di latte / & ſei oua / Et como ti par̄ ch̄ le predutte zucche ſiano cotte tirale fora della acqua / & paſſale per la ſtamegnia / & farai gialla queſta cōpoſitione col ſafarāme / poi la mitterai in vna padella ſolo cō vna paſta ſottile di ſotto / & non di ſopra / & darali il focho temperataramente di ſotto & di ſopͣ et quando ti pare meza cotta gli gittarai di ſopͫ in loco de la croſta de le laſagne ben minute / Et quando ſera cotta abaſtanza vi metterai ſuſo di bono Zucchаro & acqua roſata

Per far̄ torta de rape.

I milemente ſecondo i tempi & le ſtagioni poterai fare torte di rape / & etiam dio di pera cotte prima ſtagionate molto bn̄ ſotto la bragia / & etiamdio co le poma cotogne poterai far̄ tagliandole prima in quarti o ī pezi mondandole & nettādole bene / & dentro le farai alleſſar in bono brodo / Et ſe piu ti piaceſſe le poterai etiādio cocer ſotto la braſcia / ch̄ forſe ſerano meglio paſſandole ſempre per la ſtamegna / & giongendoui le altre coſe ſopra ditte como ſe ditto cō la Zuccha.

Er far̄ vn migliaccio per quattro o cinque perſone piſtarai molto bene vna libra di caſcio del piu freſco ch̄ poſſi hauer̄ tanto ch̄ ti para eſſer ritornato ī latte / & hauerai tre o quattro once di fior̄ di farina & octo / o dece bianchi doua / & meza libra di Zuccharo / meſcolādo tutte queſte coſe & ī corporandole bene īſeme Et ſe nō hauessi fior de farina / habi vna mollecha di pan biancho / & grattugiato ben menuta mettendola in loco de la farina / Et hauerai la padella ſēza paſta o croſta / & ſullo fondo dentro vi metterai di bono ſtrutto facendone vn ſolo ch̄ ſia alto vn dito uel circha / & metterai la ditta padella ſulle braſcie tanto chel ſtrutto ſia ben caldo / & dentro vi butirai queſta tal compoſitione daendoli il focho temperato ſotto & ſopra como è ditto allaltre torte / Et quando ſera cotta cauala fore / & di ſopra ui metti di bono Zucchare & acqua roſata.

Abi i fiori ſgromandoli & leuandoli politamente da quelli ſoi ramicelli / & cō eſſi ī corporarai molto bene tutta la materia c̄h e ſcripta ī nel capitolo di far la torta biancha / Ma nota c̄h queſta tal compoſitione poſta cō li fiori uole eſſer piu ſtretta o piu ſpeſſa / Et queſto per c̄h li fiori ſi uengano bene acompartire / & c̄h ne ſia tanto di ſotto quanto in mezo / & di ſopra & per tucto equalmente.

Ogli qui caprioli c̄h fa la vite & darali vn bollo battendoli & piſtandoli molto bē col coltello ſimilemente ſi fa cō le roſe roſcie / & hauerai de bon Caſcio freſcho / & vna tetta de vitella bene alleſſata battendo ī ſeme ogni coſa bene / Et ſe piu ti piace / ī loco di la tetta poterai vſar lo ſtrutto o vero il butiro mettendoui del Zenzeuero / & de la Cannella / & del Zuccharo abaſtanſa / Et mettrai queſta tale compoſitione ī la Padella ponendoli vna Croſta di ſotto & vna di ſopra / Et quādo ie / preſſo c̄h cotta forarai o buſciarai la Croſta di ſopre ī moltiſſimi lochi quaſi

per tucto / Et formata chella ſera dicocer gli mettirai di ſopra del Zuccharo / & de acqua roſata ī bona quantita tāto c̄h baſti.

Aua il Riſo & nettalo molto bē / & fallo cocer ī latte o ī bono brodo graſſo tanto c̄h ſia ben cotto / & poi il cauarai fora ſopra ad vn tagliero & laſſaralo aſciucchar & pigliarai vn pocho di bono caſcio freſco piſtato molto bene giungendoui dece biachi doua / del Zuccharo / & dellacqua roſata / Et anchora piacendo ti vi poterai metter vn pocho di latte quanto tene vn picholo bicchieri / Et meſcolato bene ogni coſa ī ſeme la metterai bene acocere ī la padella obſeruandoli quello ordine & modo c̄h e ditto di ſopra dela torta biāca / Et nota c̄h queſta richiede & vole minor quantita di caſcio c̄h laltre torte ſopra ſcripte.

Etta molto bene il farre & fallo cocere in bono brodo graſſo / & cauaIo for ad aſciucchar como ſe ditto del Riſo / Et pigliarai vna libra di caſcio freſcho / & meza libra di bon caſcio vecchio / facēdo piſtar luno / & laltro grattar como ſaccoſtuma di far / Et hauerai vna vetreſcha di porcho / o vna tetta di vitella tanto cotta c̄h quaſi ſia diſfatta / & ben battuta cō il coltello / giongendoli de bon ſpetie & del Zuccharo ſi ti piace, & quindici oua cō vn pocho di Zafrano. Et meſcolate bene tutte queſte coſe ī ſeme ſolo cō la croſta di ſotto le metterai a cocer̄ ī la padella. Et quando ti par̄ ch̄ ſia preſſo ch̄ cotta habi de le laſangne ben ſecche & mettile di ſopra & ſpeſſe, & laſciarai cocer̄ vn pocho piu, & fornita ch̄ ſia de cocer̄ gli metterai di ſopra del Zucchato & acqua roſata.

Torta d̄ carne de uitello, o cap̄tto, o capone giouine.

Renderai di qual ſi voglia, o ti piace de q̄ſte carne nominate qui ſopra ſcripte facēdola prima leſſar̄, & ch̄ habia del magro & del graſſo, & cauatone fora ogni neruo la battirai ben col coltello, poi la piſtarai vn pocho nel mortale, & pigliarai del caſcio freſcho, & vn pocho di bon caſcio uecchio, Itē vn pocho di petroſillo & maiorana battedo luno & laltero ben menuto & dece o quindici oua cō vna venereſcha di porco ó vna tetta di vitella bene alleſſata & molto ben battuta giungendoui vn pocho di pepe, di Zenzouero di Cannella, di Zafrano, & farala cocer̄ ī quello modo ch̄ ſe coce la torta biancha.

Arai cocer̄ le caſtagne alleſſo & vn pocho piſtate le paſſarai per la ſtamegna cō vn pocho di bon lacte, giungendoli tutte laltre ſpetiarie & coſe ch̄ ī trano nel pieno &

compoſitione de la torta del farro ſopra ſcripta & farala gialla cō lo Zafrano.

Torta comune.

Abi di bon caſo cō otto oua & cō bon graſſo di porcho ó di vitello, ó vero del butiro, della uapaſſa integra, del Zenzeuero, de la Canella, & vn pocho di pan gratato ı cō vn pocho di brodo graſſo ch̄ ſia giallo de Zafrano, & cōciarō la farai como di ſopra e ditto de la torta biancha.

Abi lo meglio piſto lauato molto bene, ch̄ ſia biancho & netto, & fallo cocer̄ ī bono latte di capra, ó di vaccha, & fa ch̄ coca ſtretto, & ch̄ ſia ben cotto, & piglia vn pocho di fior di farina & doi bianchi doua, & diſtemperali īſeme cō la ditta farina, & a chi nō piaceſſe loua po diſtemperar̄ cō latte la farina, Et diſtemperata la mettirai nel ditto miglio menandolo molto bē col cocchiaro, & anchora la laſſarai bollir̄ vn pochetto A giongendoui di bon Zucchero menandolo di nouo & meſcolandolo molto bene Poi cauarai queſta tale compoſitione ſop̂ vn gran tagliero diſtendendola & allargandola al modo ch̄ farreſti il pieno duna torta & laſſaraila ī fredar̄, Et quando lauorrai tagliar̄ in tauola farande fette grandi ó picciole como ti piace, & frigirale in la padella cō bono ſtructo uolgendole alcuna volta, & cocerale tanto ch ſiano vn pocho colorite di ſotto & di ſopra / Et cauandole apezo apezo le metterai ne lo piattello buttandoli di ſopra del Zuccharo & dellacqua roſata / Similemente poi far ī tempo quadrageſimale / mettendo lo lacte de amandole ī loco dellaltro lacte ſopra ditto Et frigendolo in bono olio / Itē il riſo poterai aconciar ī queſti doi modi ſopra diti.

Abi le Ceraſe de le piu negre ch tu troui / & cauatene fora le oſſa macinarale molto bene nel mortale / & habi de le roſe roſcie battute molto bene col coltello / cō vn pocho di caſcio freſco / & vn pocho di bon caſcio vecchio / Agiongendoli dele ſpetie / cioe Canella Zenzeuero / & pocho pepe / & del Zuccharo / & meſcolarai molto bene tutte queſte coſe Agiongendoui etiam tre o quattro oua ſecundo la quantita ch vorrai fare & cō croſta di ſotto la metterai a cocer a bello agio ī la padella / Et quando ſia cotta gli metterai di ſopra del Zuccharo / & dellacqua Roſata.

Abi ligamari & falli alleſſar / & deſſi cauerai tutto quello ch e bono / & piſtarato mlto bene nel mortale / & farai di bon lacte de amandole bene ſtretto / paſſando le dcte amandole o lacte per la ſtamegna / cō vn dacqua Roſata / & non auendone / ī loco

diquella ſera bono il brodo di peſelli / o de cici bianchi franti / & cō queſte coſe piſtarai molto bene vn pocha de vua paſſa / & quattro o cinque fichi / Agiongendoui anchora vnaltra pocha de vua paſſa ſama / vn pocho di petroſello / & Maiorana / & vieta frutte ī prima vn pocho ī bono oglio / & battute ben menute col coltello Agiongendoui del Zenzeuero / & de la Canella / & Zuccharo / Et queſto tal pieno o vero compoſitione vole eſſer ben piſto nel mortale / Et per far ch ſi prenda como laltre torte gli metterai dentro vn pocha di poluer di amitto incorporandola molto bene con queſte altre coſe / o vero vn pocho pocho di oua de luccio piſte & paſſate per la ſtamegna ch ſtrengano mlto & fanno prender meglio / & farali le ſoe croſte di ſotto & di ſopra como allaltre torte / Et quando e cotta mettegli ſopra del Zuccharo / & dellacqua roſata.

Corticarai languilla / & tagliarala ī pezoli larghi doi dita facendola vn pocho leſſar / ch no ſia troppo cotta / Et farai dellatte di amandole bello & biancho / paſſando le ditte amandole cō bono agreſto & cō acqua roſata per la ſtamegna / & chel ditto lacte ſia ben ſpesso cioe ſtretto / Et piſtarai vn pocha de vua paſſa molto bene cō tre o quattro fiche ſecche / Poi prenderai deli ſpinaci rōpendoli menuti cō le mani per trauerſo / &

frigerale vn pocho nel loglio A giogendoui vn pocho di petroſillo tagliato menuto / Item vna oncia di vua paſſa integra / & vna oncia di pignoli mondi & netti & del Zenzeuero / & de la Canella / & del pepe / & del Zafrano diſcretamente ſecundo la quantita ch̄ voli far / Et tutta queſta cõpoſitione meſcolãdo cõ le mani incorporarai molto bene ĩſeme & mettirai la croſta diſotto ĩ la padella / Et dentro li concirai queſto tal pieno & compoſitione facendone prima vn ſolo ſopra la ditta croſta / & poi vnaltro ſolo de anguilla coſi di grado ĩ grado / piacendoti poterai far tanto ch̄ ſia fornita queſta compoſitiõe / & di ſopre gli metterai laltra croſta facẽdo la cocere molto adagio dandoli il focho temperatamente diſotto & diſopra / Et quando ſera meza cotta pigliarai vn pocha de Agreſta / & dacqua roſata cõ del Zucchar[o] / & fe de molti buchi ĩ la croſta diſopra / perch̄ queſte coſe poſſino penetrar / Limetterai diſopra laſciandola anchora tanto al focho / ch̄ ſia molto ben cotta.

Torta de dattali, damandole, et alt̃ choſe.

Iglia vna libra de amandole monde / & piſtale molto bene / & cõ bono brodo di graſſo di peſce / & vn pocha di acqua roſata la paſſarai per la ſtamegna ch̄ ſia ben ſtretta / & hauerai meza libra di dattoli boni & netti / cõ vna pocha de vua paſſa / & quattro ó cinque fiche ſecche le piſtarai molto beñ

Item doi onze de Riſo ben cotto / & tutte queſte coſe macinarai ĩſeme molto bene nel mortale / & pigliarai vn pocho deſpinaci di petroſillo & maiorana / & frigirali in bono olio battendole col coltello / & mettendo cõ le ditte herbe qualch̄ figatello / ó graſſo dun bono peſce ſerrebe bono battendolo ĩſeme cõ eſſe / Poi habi vna oncia & meza di pignoli integri mondi & netti / & quelli ſeruirai per ficcarli diſopra quando hauerai diſteſo il pieno di la torta / & pigliarai ancora vna oncia de vua paſſa ĩtegra & meza libra di Zuccaro de la Canella del Zenzeuero / & vn pocho di Zafrano. & tutte queſte coſe meſcolando le incorporarai molto bene ĩſeme / Et per far chella prenda hauerai meza oncia di poluere ó farina damito / ó võ vn pocho doua di luccio coma e ditto diſopra incorporandole ĩſeme col dĩo pieno / & mettirali vna croſta diſotto / & diſopra gli mettirai de le laſagne al modo ch̄ ſe moſtra ĩ altri capitoli ſopra ſcripti / & laſciala cocer ad aſcio & quando ti parera ch̄ ſia cotta metteli diſopra del Zuccharo cõ vn pocha dacqua roſata / Et nota ch̄ queſta torta vole eſſere baſſa.

Torta de Riſo bianco.

Abi vna libra damandole monde & ben

piste & habi vn pocha dacqua rosata, & vn pocho di brodo di Riso quando e presso ch̄ cotto & cō questo distemperarai le ditte amandole, & passarale per la stamegna, & pigliarai del riso octo oncie, & cotto ch̄ sia il macinarai molto bene cō lamandole agiognendoui doi once de leuito biancho, & vna quarta di farina damitto, overo vn pocho doua di luccio passato per la stamegna como e ditto di sopra & vna meza di Zuccharo, Item vna mezza oncia de pignoli mondati & rotti vn pocho nel mortale, ma nō pisti, Et tutte queste cose le mescolarai ĩseme le metterai a cocer cō vna crosta di sotto, Et quādo sera meza cotta gli mettirai di sopra de le lasagne secche ben sottili, Et fornita di cocer gli metterai sopra del Zuccharo, & dellacqua rosata, Et nota ch̄ questa torta non vole essere troppo cotta.

Arai cocer vna libra de cici rosci, pistali molto bene, & col suo brodo, & cō vn pocha dacqua rosata, gli passarai per vna stamegna bene stretta, & habi vna libra de amandole ben mondate, & biāche piste molto bene per ch̄ nō se vogliono passar per la stamegna, & cō esse si vol pistar doi once di vua passa, & tre ó quattro fiche secche, Item vn oncia & meza di pignoli rotti vnpocho & non pisti giognendoli del Zucchar°, dellacqua rosata de la cannella, & del Zenzeuero, mescolando bene tutte queste cose ĩseme, Et per farla prender lincōporarai de la farina damitto ó delloua del luccio como e ditto di sopra & mettirala a cocer cō vna crosta di sotto, & quando ti par presso ch̄ cotta gli mettirai suso del Zuccharo & dellacqua rosata, & darali ~~f~~anchora di sopra vna bona calda di foco, Et nota ch̄ questa torta vole esser bassa.

Torta di pesce feratelli, et lacte di pesce

Alessar il pesce cō questi ĩteriori. & habi vna libra di pesetti cotti allesso & pistati molto bene & passarali per la stamegna & similemente pista il pesce, li ficatelli il lacte cauandone ben fora tutte le spine, & hauendo oua di trutta, ó di tenca seranno bone a metter & pistare con queste altre cose, Poi habi del petrosillo & de la maiorana, & battuta menuta la metterai a pistar ĩseme nel mortale, agiongendoui del Zuccharo del Zenzeuero, & Canella quanto bisogna, abastanza, & cō vn pocha dacqua rosata mescolarai & ĩcorporarai bene tutte queste cose ĩseme, & farai cocer questa torta ad ascio & ch̄ sia ben cotta, obseruando lordine piu volte ditto in questi altri capitoli precedenti.

Et nota ch tutte le torte ſopraſcripte poterai far di varij & diuerſi colori in vna medeſema padella ſecundo li tempi, & anco de diuerſi pieni, & di uerſa materia, Adattando alcune + aſtelluze ſottiliſſime le quali metterai per diuider a muta & a teẑi ó a quarti como piu ti gradara.

Torta in brodo.

Arai vna paſta groſſa como ſe uſa neli paſtelli di quella grandeza ch ti par & habi di pollaſtri & pipioni vn pocho alleſſati & ſmembrati i quarti facẽdo dogni quattᵒ doi ó tre pezi, & habi dellamandole bẽ piſte, & alcuno roſcio douoi del Zafrano, & di bon brodo graſſo cõ vn pocho dagreſto, & facendo prima aſciuccar la ditta paſta amodo di quella di paſtelli, & per fare ch le ſponde ſtagano drutte empierala molto bene, di farina, mettendogli ſopra il ſuo coperchio di paſta, & laſciarai cocer tanto ch ti parà ch ſtia drutta, Poi taglia via il coperchio, & tirani fora la farina & metterali dentro li ſopra ditti pizoli di la carne conciandoli ad ordine como ſi fa vn paſtello, & di ſopra gli gittarai la compoſitione del brodo, & dellaltre coſe ſopra ſcripte & fa ch ſenta bene del Zinzeuero & poco di pepo, Et queſta torta faraila cocer nel forno, ó vero nela padella como ſe fanno laltre torte.

MarZapane.

Onda lamandole molto bene, & piſtale q̃nto piu ſia poſſibile per ch nõ ſanno apaſſare per laſtamegna, Et nota per far le ditte amandole piu bianche piu guſtoſe, & piu dolci ala bocca ſe uogliono tener amollo nellacqua freſcha p vn di & vna notte, ó tanto piu ch da ſe ſteſſe premendole cõ le ditte ſi mondino, Et piſtandole le bagnarai cõ vn pocha dacqua roſata, per ch non facciano oleo, Et ſe vol far bona la ditta torta, metteragli apeſo equale tanto Zuccaro ſiano quanto amãdole cio e, vna libra dell'uno & vna dellaltro ó piu o mancho como ti piace, & metterali anchora vna oncia ó doi daiqua roſata bona, & tutte queſte coſe incorporarai & molto bene īſieme, Poi pigliarai di cialdoni, ó neuole fatte col Zuccaro, & bagnate prima cõ lacqua roſata diſtemperarale ſopra el fondo de la padella, & dentro gli mettirai queſta compoſitione ó pieno ſopra ditto, Et diſteſo & ſpianato ch lauerai vnaltra volta ſi vole bagnar vn pochetto cõ lacqua Roſata, ſopra giognendoli ancora di ſopra di bono Zuccharo ſpoluerizato, Et ſpianato bene per tutto cõ il Cucchiara la farai cocer nel forno, ó uero al focho como laltre torte molto ad aſcio hauendo bona auertentia adargli il focho temperato

& di reuederla spesso per ch̄ nõ sabrusiasse, Ricordandoti ch̄ simele torta di marzapan piu tosto vole esser̄ vn pocho bassetta & sottile, ch̄ troppo alta & spessa.

Per far calisoni.

Rendirai simil pieno ó compositione, quale e la ~~pr~~ sopraditta del marzapane, & apparichiarai la sua pasta laquale impastarai cõ zucharo, & acqua rosata, & distendi la detta pasta amodo ch̄ si uolesse far rauioli, gli mettirai di questo pieno facendoli grandi, ó mezani, o piccioli como ti par̄, Et hauendo qualch̄ forma de legno ben lauorata cõ qualch̄ gentileza ī formandoli & premendoli di sopra parirãno piu belli auedere, Poi li farai cocer̄ ī la padella como il marzapane hauendo bona deligentia ch̄ nõ sardino.

Per far ofella.

Rendirai di bon caso parmesotano ch̄ nõ sia troppo uecchio, & vn pocho daltro cascio fresco & falli grattar̄ agiognendo li di bianchi doua, dellvuapassa ī tegra, de la canella, del zenzeuero, & vn pocho di zafrano, Et tutte queste cose mescolarai & ī corporarai molto bene ī seme, & fa ch̄ questo pieno sia vn pocho stretto, Poi habi vna pasta sottile como quella da far lasagne, & lipa le ditte offelle in questa pasta, facendone grande, mezane ó picchole como ti piace, daendoli

di sopra color̄ giallo di zafrano, ó de qualuncha altro color̄ ch̄ ti piacesse & farale cocer̄ al forno, & guarda ch̄ non sia troppo caldo per ch̄ etiamdio non uogliono esser̄ troppo cotte.

Abi languilla scorticata & netta, & uolendo altro pesce simelmente concio & netto, & taglarane pezoli larghi doi dota habi anchora di bon grasso & lacte di pesce, & tagliato menuto lo mettirai con li sopra ditti pezoli, Item prenderai vn pocha di menta & di petrosillo tagliati ben menuti, Item vna oncia de vuapassa, de la canella, zenzeuero del pepe, & di garofani pesti, Et tutte queste cose molto bene mescolarai & ī corporarai in seme, Poi habi la pasta sua ben fatta & stasionata, & dentro mettirali questa tale compositione, Agiognendoli sopra vn pocho di bono oglio il metterai a cocer̄, & quando e presso ch̄ cotta habi doe once da mandole nette & ben piste distemperate con agresto & passate per la stamegna, & mettendolo dentro ve sopra giognerai nel sopra ditto pastello mettendogli ancora vn pocho de zafrano, & anchora di nouo lassarai bollir̄ & cocer̄ vn pocho piu tutte queste cose ī seme tanto ch̄ sia cotto molto bene, ch̄ cosi vole esser

Et nota ch̄ in tempo da magnare oua poterai mettere & diſtemperar con lagreſto ĩſeme cõ laltre coſe ſopradette doi roſci doua ch̄ gli dirado molto bono & nõ ſera niente piggiore.

Paſtelli ſecchi facti con peſce ſano.

Igla lo peſce netto & concio/ Et findilo dogni lato preſſo ala ſchina vnpocho/ & con ſale & bone ſpetie meſcolate ĩſeme ſalerai molto bene tutto queſto peſce dentro & di fora. Poi hauerai vna paſta vn pocho groſſa & dentro gli conciarai & ligarai il ditto peſce/ & cocilo nel forno bene ad aſcio ch̄ ſia ben cotto.

Paſtelli de poma cotogne.

Pparecchiarai la paſta como e ditto deli altri paſtelli/ & habi dele poma cotogne monde & nette politamente/ & cauarane fora quelle anime/ & tutto quello duro ch̄ anno le poma nel mezo facẽdo ad ogni vno vn buco grande & largo competentemente/ & dentro da ditti buſci impirai cõ bona medolla di boue ó di vitella cõ de Zuccharo & canella aſſai/ & le ditte poma ordinatamente conciarai nel paſtello ſopragiognendo uj ancora de la ditta medolla dentro & fora ſbroferai ĩſeme cõ Zuccharo & Canella/ & aſſai ĩ ſalarai da ogni

parte queſto tal paſtello & poſtali di ſopra vna paſta/ o vero coperchio il farai cocer ſecundo lordine & modo dellaltri ſopra ſcripti.

Gioncata damandole in q̃dragesima.

Abi lamandole nette & bianche & piſtale bene cõ vnpocha dacqua roſata perch̄ nõ faccino oho/ Poi vigiognirai doi once di Zuccharo & doj once de acqua Roſata/ & vn quarto di boccale di bon brado di peſce ch̄ ſolamente vole eſſer fatto ó di luccio/ ó di tencha ch̄ dogni altro peſce/ ó marino ó dacqua dolce nõ e ſi bono/ Et guardira bene di nõ far el ditto brado molto ſalato/ ma fa ch̄ habia bona ſuſtantia & chel peſce ſia freſchiſſimo/ Et tutte queſte coſe ſopradette diſtemperarai molto bene inſeme & mettirale ĩ la ſtamegna paſſarimo & ſtringendo tanto queſta tale compoſitione/ ch̄ ĩ eſſa ſtamegna nõ rimanga niente de la ſubſtantia de le amandole/ Et queſta concata laſciarai ſtar per vna notte ĩ vn piattello ó altro vaſo/ & la matina latrouarai quagliata & preſa ad modo duna concata di uer latte/ & piacendoti la poterai ligar cõ frondi ó cõ herbe como ſi conciano laltre concate/ ó vero laſciarala ĩ piattelli mettẽdoli di ſopra ad ogni modo del Zuccharo o dellaneſi confetti.

Ricotta contrafacta in quadrageſima.

I glia vna libra de amandole nette & piſte molto beñ como e ditto nel capitolo precedente, & habi quattro once di Zuccharo, vna oncia dacqua roſata, & vn mezo becchero di brodo di peſce de laq̄leta notata nel ſopra ditto capitolo, & diſtemperate tutte queſte coſe īſeme le paſſarai per laſtamegna ben ſtretta Et queſta tal compoſition mettirai ī vna forma riponendola ī loco freſcho la ſera per lamatina, Poi riuoltando le ditte forme ī piattelli ó taglieri mandarai ī tauola queſta ricotta nō diſmeticando il Zuccharo ó laniſi ch̄ nō guaſtaranno tal viuanda.

Butiro contrafacto in quadrageſima

Rendi ſimelmente como ſe ditto di ſopra vna libra damandole nette & piſte molto beñ & cō mezo becchero de acqua Roſata le paſſarai ꝑ laſtamegna ch̄ ſiano bene ſtrette, & per far ch̄ ſi ſtringano ben forte gli agiongerai vn pocha di farina damito, ó vero ch̄ ſera meglio vn mezo becchero di brodo di luccio cō quattro once di Zuccharo & Zafrane pocho ꝑ farlo giallo paſſando ogni coſa como ho ditto quanto piu ſtretto poterai, Poi gli darrai la forma admodo dū pañi di butiro il mettirai aprender laſera

per lamatina ī loco freſchiſſimo.

Suppa de lacte de ſeme de canape.

A rai bollir vn pocho laſemenza delacanipa tanto ch̄ ſincomini ad aprir la cortecce & piſtala molto bene nel mortalo mettendo con eſſa vn poche de amandole monde & diſtemperandole cō acqua freſcha le paſſarai per laſtamegna, Poi le mettirai abollir vn pocho agiognendoli vn pocho diſale & di Zuccharo abaſtanza Item vn poco di pepe ſi alguſto ti piace, & vnaltra uolta lo laſſarai bollir per ſpatio quanto direſti vn miſerer, & hauerai del pane tagliato ī fette bruſculate vn poco, & per ordine aſolo concerai ī piattello ó ſcudella le ditte fette di pane buttandoui ſuſo dequello lacte deladitta ſemenza di grado ingrado ſecundo ch̄ andarai conciando il pane, & finalemente vota fora tutto il ditto lacte regendo il pane ch̄ nō ſi ſconci, Et vnaltra uolta lo remettirai diſopra, & queſto farai dos ó treuolte, Poi glimettirai diſopra per tutto de bone ſpetie dolci & mandala adtauola.

Diriola.

O nciarai lapaſta ī forma dum paſtello, & im piela ben di farina ch̄ ſtia deritta cocendola ī lapadella tanto ch̄ ſia vn poco ſecca Et facto queſto caua for la ditta farina, & prenderai alcuni roſci doua, de lo lacte, del Zuccaro, & de lacānella

Et facta di queste cose vna compositione la mettirai in ladicta pasta facendola cocer almodo deuna torta, mouendola tutta volta & volgendola spesso col cocchiaro, Et como tu uidi ch incomincia apigliarse sopra giongneti vn poca dacqua Rosata, & volta bene collu cocchiaro, Et quando sera fornuta di prender sera cotta. Et nota ch ñ uole cocer troppo, & vole tremare como vna tonchata.

Per farne una in quadragesima.

Abi delo latte dele amandole cō del Zuccharo, & dellaqua Rosata, & dela Canella Et per far ch si prenda gli mettirai vn pocha di farina da mitto, obseruando ne laltre cose lordine del capitolo sopra ditto.

Caso in patellette.

Iglia del caso grasso, & ch non sia troppo vecchio ne troppo salato, & tagliarai ī fettolini ó bocchoni quadri, ó como ti piace, & habi dele padellette fatte atale mistero en sol fondo metterai vn pocho di butiro, ouero di strutto fresco ponendole ascaldar sopra le brascie, & dentro gli mettirai li ditti pezzoli di caso, & como ti piace ch sia facto tenero glidarai vna volta, & mettendogli sopra del Zucchero & de la Canella & madaralo subito ī tauola ch si uol magnar dopo pasto & caldo caldo, Item poterai cociar in altro modo lo ditto caso brustolado prima arrostendo al foco dele fette delo pane

tanto ch

tanto ch da ogni lato sincomincino a rostir mettendo le ditte fette per ordine in vna padella da torte & sopra aquelle ponerai altramente fette di caso vn pocho piu sottili ch quelle de lo pane, & sopra la padella mettirai lo suo coperchio fatto caldo tanto chel detto caso sincomincia astruger, ó asquagliar, Et facto questo gli buttarai di sopra del Zucharo con vn poca di canella, & ~~Zucharo~~ Zenzeuero.

Rape armate.

A cocer le rape sotto la brascia, ouer allessarle integre & sane & tagliale ī fette grosse quanta vna costa di coltello, & hauerai di bon cascio grasso tagliato ī fette larghe quanto quelle de le rape, ma piu sottile, & habi del Zuccharo, del pepe & de le spetie dolci mescolate ī seme, & conciarai ī vna padella da torte per ordine sul fondo di quella fette di caso a modo ch faresti vna crosta di sotto & di sopra gli mettirai vn solar di rape buttandoli di sopra de le spetie sopra scripte & di bon butiro fresco abundantemente, & cosi di grado in grado andarai acconciando le rape il cascio tanto ch la padella sia piena facendole cocer per vn quarto dora ó piu al modo duna torta Et questa imbandascione si uole dar dereto allaltre.

Suppa dorata.

Abi de le fette di pan̄ biancho mondato ch̄ non habia corteccia & fa le ditte fette ſiano quadre vn pocho bruſculate tato ch̄ daogni parte ſiano colorite dal foco/ Poi habi delloue battute inſeme col Zuccaro aſſai & vn poca dacqua Roſata & mettirali amollare detro le ditte fette di pane/ & cauagle fora dextramente le mettirai afrigite vn pochetto ĩ vna padella cō vn poco di butiro ó de ſtrutto uoltandole molto ſpeſſo ch̄ non ſi ardino/ Poi le conciarai ĩ vn piattello/ & di ſopra gli mettirai vn pocha dacqua ꝛ Roſata fatta gialla cō vn pocho Zafrano/ & del Zuccaro habundantemente.

Capitolo quinto ꝑ far ogni frictella.

Frictelle de fior de ſamburo.

ABIDEBONO caſo freſco/ & vn poco di bon caſo uecchio & fa ch̄ ſiano molto bene peſti & cō eſſi metti vn poco di fior di farina/ & di bianchi doua ſecundo la quantita ch̄ vole far̄/ Item vn pocho di lacte & del Zuccaro/ & macinate molto bene tutte queſte coſe ĩſeme cauatele del mortare vi giognirai di fiori di ſambuco abaſtanza ſecundo ch̄ par̄ ala tua diſcretione/ & li ditti fiori non uogliono eē̄r ne peſti ne rotti facendo la ditta compoſitione no troppo chiara cioe/

liquida perch̄ poſſi far̄ le frittelle tonde con mano ó ve ĩ quale altra forma ti piace mettendole afriger̄ in bono ſtrutto ó botiro ouero ĩ bono olio/ & calde calde le manda ĩ taula.

Frictelle de bianco de ouo/ fior de farina/ et caſo freſco.

Bſeruarai lordine & modo deſcripto nel capitolo precedente excepto ch̄ in queſte frittelle non hai amettere lacte ne fiori di ſamboco.

Frictelle de gioncata/ et lacte quaghato.

Igliaſtaioncata/ & cō la gliara mettila ĩ la ſtamegna tanto ch̄ ne ſia bene vſcito quello ſero o aqua fa la ditta ioncata/ Et facto queſto prendirai ql ſero rimaſto ĩ la ſtamegna/ & cō vn poco di fior di farina/ di biancho douo ſecundo la quantita ch̄ uol far̄ col Zuccaro & dellacqua roſata meſcolarai queſte coſe bene ĩſeme/ Et queſta tal compoſitione non uole eſſere troppo ſtretta/ facendo queſte frittelle cō il cocchiaro a poco a poco grande ó piccole como ti piace/ & farale friger̄ in bono ſtrutto ó butiro ch̄ ſia bene ſtaionate.

Frictelle de riſo.

A cocer̄ il Riſo molto bene nelo lacte & cauandolo fora per farne frittelle obſeruarai lordine & modo ſcripto di ſopra excepto ch non gliai a metter ne caſo ne altro lacte.

Frittelle de ſaluia.

Igla vn poco di fior di farina / & diſtemperala con oua & Zuccaro / & vn poca di Canella / & Zafrano per ch ſia gialla / & habi de le foglie de ſaluia integre / & ad vna ad vna lintegnirai / o ī uolterai ī queſta tale compoſitione / frigendole nel ſtrutto o ī bono olio.

Frittelle de poma.

Onda le poma & tagliale ī fette ſottile cauandone quelli grani o anime ch anno nel mezo & frigi vn poco le ditte fette nel ſtrutto / o in olio / & Poi leua far ad aſciuccar ſopra ad vn tagliero / Et inteti o ī uolte ī ſimil compoſitione como ſe dice nel capitolo precedente / & vnaltra uolta le farai frigere ī bon graſſo / & ſi fuſſe in tempo quatrageſimale le poi frigere in olio / & no gli metter graſſo ne oua.

Frittelle con fronde de lauro.

Rigi de le foglia de lo lauro in qualch bon graſſo o lardo / Poi cauale fora & laſſale ſciuccar & cō ſimile compoſitione como ſi diſſe de la ſaluia farai queſte frittelle.

Frittelle damandole.

Abi lamandole bianche ben piſte & cō acq Roſata & vn pocho di lacte / le paſſarai per laſtamegna / & habi il petto del pullo cotto alleſſo / & piſtalo ſeperato dallamādole /

Item vn poco di fior di farina / doi o tre bianchi doua / & piu & mancho ſecūdo la quantita ch uoli fare / & cō vn poco di Zuccaro meſcolarai tutte queſte coſe facendo queſte frittelle in qualunqua forma tu voli le frigerai ad aſcio ī bono ſtrutto / o nel butiro & fa ch no ſiano troppo cotte.

Capitolo ꝑ fare frittelle q̄drageſimale.

Frittelle de fior de ſambuco.

Igla dellamandole & piſtale bene overo di pignoli ſe piu ti piaceno / & paſſa le ditte amandole / o pignoli per laſtamegna cō vn poca de acqua Roſata / o cō brado di piſelli / & poi habi vn poco di bon lieuito ben biancho & di fiori di ſambuco como ti par / & cō vn poco di fiore di farina meſcolarai tutte queſte coſe ī ſeme / Et nota ch tal compoſitione vole eſſer apparecchiata la ſera per la matina ꝑ ch vengano le frittelle piu ſpognoſe / & la matina gli agiognerai vn poco di Zuccaro facendole in qualunqua forma ti piace o tondo o altramente / & frigile ī bono olio.

Frittelle con herbe amare.

Abi del fior de la farina & vn poco di lieuito & diſtemperali cō lerbe tagliate menute componendole la ſera per la matina perch vengano ſpognoſe / agiognendoli la matina fiche ſecche tagliate menute / & della uua paſſa / Et queſta tal compoſitione non.

volo esser troppo tenera. Poi fasse frittelle & fritte nel bono olio gli mettirai disopra del Zuccaro, del Mele.

A cocer il Riso molto bene, & cotto il cauarai ad asciuccar sopra vn taghero, & sel uol pistar il poi fare, se nõ lasciala integro & habi dele amandole secundo la quantita ch ti par, & piste multo bene le passerai per la stamegna cõ vn poca de aqua Rosata o cõ vn poco di quello brodo doue e cotto il Riso, Et fa ch questo lacte damãdole sia ben stretto, Poi habi vn poco di fiore di farina, & del Zuccaro, Et mescolate bene queste cose in seme farai le frittelle ĩ ch forma ti piace, & frigerale ĩ bono olio.

Onda & netta le poma molto bene, & fallo cocer allesso o sotto la brascia, & cauatone fora quello duro dimezo pistarale mlto bene & ĩseme gli mettirai vn poco de leuito, & vn poco di fior di farina, & del Zuccaro & fa le frittelle frigendole ĩ bono olio.

Frittelle de fichi piene.

Iglia vn poche de amandole, & di pignoli secundo la quantita ch uole fari, & pistale molto bene, & fa ch siano bianche & nette, agiognendoli doi fiche secchi, & vn poca de vuapssa ĩseme apistar, Poi habi vn pocho di petrosillo tagliato menuto & vn poca di vuapassa integra cõ bone

spetie, Et questa compositione se venisse troppo stretta agiogniui vn poca dacqua Rosata, & habi le fiche secche aperte & buscate dal canto disotto cioe, dal fior, & la impierai molto bene di questa compositione frigendoli ad ascio ĩ bono oglio infarinãdole poi vn pochetto di sopra.

A allessar il pesce, & pista molto bene de la polpa sua piu bianca, & hauerai vn pocho di latte damandole bene stretto, & vn pocho di fior di farina cõ del Zucharo, & queste cose distemperarai cõ vn poca de acqua Rosata o daltra aqua comuna, poi fa le frittelle ĩ ch forma ti piace, & frigile in bono olio.

Frittelle in forma de pesce.

Onda de le amandole & falle bianche, & habi de la polpa di qualch bon pesce, & pistarala molto bene ĩseme cõ lamandole, agiognendoui ancora apistar delluua passa con vn poco di Zuccharo, Item vn poco di petrosillo & di maiorana tagliate menute cõ bone spetie & vn poco di Zafrano, & hauerai appareochiata vna pasta sottile amodo di quella ch si fanno le lasagne, concludendo & ligando ĩ la ditta pasta pezzi magiori o menori como ti piace di questa compositione, Poi hauerai le forme de ligno cauate ĩ modo & forma di pesce di varie qualita & manera como ti piacera / & cō queſte informirai la ditta paſta col ſuo pieno Et queſte frittelle ſi uoglono frigere cō bono olio. & ancora ſi ponno cocer coſi aſciutte ī la padella ī modo de vna torta / & cotte pareranno peſci.

Altre frittelle in forma de peſce.

Iſta dele amandole / & diſtemperale cō acqua Roſata & cō Zuccaro / & habi de la farina diſtemperata cō laqua comuna & cō Zuccaro / & meſcolato ogni coſa īſieme farai le frittelle / & īformarale ī quelle forme di peſce ſopra ſcripte / Et nota ch̄ queſte vogliono eſſer cotte ſciutte ī padella como la torta.

Frittelle in forma d̄ raffioli.

Arai vna compoſitione ſimile ala ſopra ſcripta precedente / de amandole / de farina / & de Zuccaro & cō eſſa farai le frittelle / Et per farne vnaltra aſimile frittelle habi de le amandole nette ó de li pignoli ó de le noci / & de qual ſe ſia farai bene piſtar cō vn poca duua paſſa / & de fiche ſecche / & mettendoui dellacte di peſce ó di fiatelli gli ſeranno boni / Item del petroſillo & maiorana tagliati menuti con vn poche di bone ſpetie / Et queſta compoſitiōe farai gialla col Zafrano / Poi fa le frittelle / & frigiſle ī bono olio.

Frittelle in forma de paſtelli piccoli.

A cotere il Riſo molto bene ī lacqua / & piſta

vn poche de amandole / & paſſale bene ſtrette cō vn poca dacqua Roſata per la ſtamegna incorporando bene il Riſo cō il lacte dellamandole gli giongerai del Zuccaro / & vn pochetta di farina da nutto ch̄ ſia ben poca / Et fa queſte frittelle ī forma di paſtelletti frigendole ī olio.

Frittelle piene di uento.

Ogli del fior di farina / & dacqua di ſale & del Zuccaro / diſtemperarai queſta farina facendone vna paſta ch̄ non ſia troppo dura & falla ſottile amodo da far laſagne / & diſteſa la ditta paſta ſopre ad vna tauola cō vna forma de ligno tonda ó vero cō vn biochero la tagliarai frigēdola in bono oglio / Et guarda ch̄ non ti uiniſſe bucata ī niun loco / & a queſto modo ſi gonfiaranno le frittelle / ch̄ pareranno piene / & ſeranno vote.

Frittelle in unaltro modo.

A vna compoſitione ī quello modo & forma ch̄ ſe dice di ſopra nel capitolo di fare frittelle di gioncata / & habi del finochio quando e fiorito / & ſe tu voli laſcia tutta la foechia del finocchio īſieme / & ſi altramente ti piace poterai partir tutte quelle ſue fiocchette / ó ramicelle ad vno ad vno / ó adue / adue como tagrada integnendo & īvoltando molto bene il finocchio ne la preditta compoſitione il frigirai in bono ſtrutto / ó vero in mezo olio, & ī mezo botiro.

Pastinache grosse.

Ettirale molto bene, & cauatone fora q̄llo corescio, e quello duro ch̄ hanno nel mezo le farai allessar, & cotte ch̄ serano lenfarinarai molto bene, & Poi le frigirai in lolio.

Capitolo per cocer oua in ogni modo.

Frittata.

Attrirai loua molto bene, & īseme vn poca de acqua, & vn poco di lacte per farla vn poco piu morbida, Item vn poco di bon caso grattato, & cocirala in bon botiro per ch̄ sia piu grassa Et nota ch̄ per farla bona non vole esser voltata ne molto cotta, Et volendola fare verde, prendirai similmente le cose sopra ditte giognendoli del suco de q̄ste herbe cioe, vieta, petrosillo in bona quantita, borragine, menta, maiorana, saluia ī minor quantita passando il ditto suco poi cauarai piste le herbe molto bene p̄ la stamegna, Et p̄ fare ī vnaltro modo frittata cō herbe prendirai le sopraditte herbe & tagliale menute le frigirai vn poco ī vn bon botiro, o, oglio mescolandole cō loua, & laltre cose sopraditte farai la frittata & cocirala diligentemente ch̄ sia bēn staionata & non troppo cotta.

Oua frittellate.

Etti in la padella vn poco dolio, & fa ch̄ sia vn poco caldo, & Rompegli dentro loua fresche facendole cocere bene ad ascio & frigendosi butta continuamēte cō la patella de quello olio ch̄ se frige sopra le oua, & como sono prese & fatte bianche di sopra sonno cotte ch̄ si uoglona cocer troppo.

Oua sperdute.

A ch̄ lacqua bolla & rompegli dentro loua frēschissime, & prese chelle sonno cauale fora dellacqua ch̄ siano tenerelle mettendoli sopra del Zuccaro, dellacq̄ Rosata de le spetie dolci, & vn poco di suco di narancie ouero agresto, & si piu ti piacesse lasciando le cose sopra ditte gli mettirai sopra di bon caso grattato & de le spetie dolci.

Oua sperdute in lacte o uino dolce.

Arai similmente como e ditto nel capitolo precedente, excepto ch̄ nō glisse conuien metter sopra del caso.

Oua piene.

A bollir loua fresche ī lacqua sane ch̄ siano ben dure, & cotte mōderale politamente & tagliate per mita cauarone fora tutti i soi rossi guardando di non romper il bianco, & di quelli rossi ne pistarai vna p̄te con vn poca di uuapassa vn poco di bon caso uecchio & vno del frescho, Item di petrosillo, maiorana, & menta tagliate menute, agiognendoui vno ó doi bianchi doua, ó piu secundo laquantita ch voli far cõ lespetie dolci ó forti como ti piace, Et questa tale compositione mescolato ogni cosa ĩseme farai gialla cõ il Zafrano, Et impierane quelli bianchi doua sopra ditte frigendole in olio molto ad ascio, & per farli di sopra il suo sapor conueniente prendirai alchuni di quelli rosci doua ch sonno rimasti cõ vn pocha duua passa, Et pistati ĩ seme molto bene, li destemperarai cõ vn poco de agresto & vn poca di sapa, cioe, vin cotto, gli passarai p lastamegna giognendoui vn poco di Zezeuero, vn pochi di garofoli, & di Canella assai facendo bollire vn pochetto q̃sto tal sapor, Et quando le ditte oua voli mandar ad tauola buttagli di sopra q̃sto sapor.

oua sopra la graticula.

A tti doi oua fresche molto bene, & fa scaldar vna patella vota tanto ch sia ben calda & buttagli dentro queste oua battute lasciandole andar p tutta la patella amodo duna frittata ben sottile como vna carta, Et quando ti par ben cotta piecala in quattro quarti ch venga quatra amodo dun quatretto, Et quella mettirai sopra lagraticula, rompendoli dentro tante oua fresche quante ti parera ch possino capir di sopra dandoli il foco di sotto & di sopra temperatamente amodo duna torta, sopragiognendoui del Zuccaro & de la Canella, & quando ti par ch le dõe oua siano prese le mandarai ĩ tauola, leuandole de lagraticula cosi como stanno inquello suo quatretto.

oua nel speto.

C alda molto bene il speto, & ficca loua dentro per longo o per trauerso como ti piace, & falle uoltar al foco amodo darrosto, Et quando ti parono cotte cauale fora, & mandale ad tauola.

oua in patelletta.

E tti di bon botiro nelle patellette o ĩ rame & lascialo scaldar vn poco, & habi apparecchiati i rosci delloua fresche seperate dal biancho se piu ti piaceno & mettile acocer, mettendoli del Zuccharo & de la Canella, & dalli focho sotto & sopra como ad vna torta temperatamente ch nõ siano troppo cotte, Poi glimettirai sopra vn poco di suco darangi, o dacqua Rosata.

oua in cenere calda.

E tti le oua fresche ne la cener calda uoltandole spesso cõ diligentia, ch da ogni parte sentano il caldo del foco equalmente, Et quando sudano ben forte cauale ch son cotte.

oua tuffate con la sua cortece.

E tti le oua fresche ĩ lacqua freda, & falle boller per spatio dun paternostro o vn poco piu, & cauale fore.

oua frittellate a la fiorentina.

Abi loua fresche & rompile ad vno ad vno ī la patella ch̄ lolio sia caldissimo & subito ch̄ le metterai ī lolio le restrigerai īseme cō la paletta, o, col cocchiaro facendole tonde quanto piu sia possibile, & riuolterale spesso cocendole ī modo ch̄ di fora siano alquanto colorite, & di dentro non siano dur ne troppo cotte, ma piu presto morbide & tenere.

oua sperdute in la brascia accesa.

Iglia loua integre & gittale ne la brascia viua & calda, & dagli suso cō vno bastone tanto ch̄ le rompi, & lasciale cocer, & quando ti parono cotte cauale fore, & mettile di sopra vn poco da ceto, & di petrosello.

oua frittellate piene.

Arai loua afrittellate al modo fiorētino como se ditto di sopra, & ch̄ nō siano troppo cotte, & ad uno da lati farai vn buscio ad ogni vno & politamente ne cauarai fora tutto il roscio ch̄ hāno dentro, Poi prendirai vn poco di bon caso grattato ch̄ sia grasso & vecchio cō vn pocha di mentā & petrosello ben battuti, Item vn pochettā duua passa & vn pocho di pepe cō vno o doi rosci doua

crude o piu secundo la quantita ch̄ uole fare, & mescolate & ī corporate īseme tutte queste cose & impierai loua sopra dicte per quelli busci ch̄ hāno, & farale vnaltra uolta friger tanto ch̄ quello pieno possa esser cotto, & volterale spesso, & fornite di cocere gli metterai di sopra vn pocho di suco di naranci o dellagresto, & vn poco di Zenzeuero.

oua in forma de raffioli.

Arai vna pasta al modo dele lasagne ch̄ non sia sottile ne molto tenera & rompeui dentro delloua fresche buttandogli sopra del Zucchero & de le spetie dolci cō vn pochetto di sale ad vno ad vno legarai queste oua ne la ditta pasta al modo ch̄ faresti i raffioli, & falle allessare o friger como ti piace, Ma meglio seranno fritte similmente poi conciarai le ditte oua in forma di pastelli mettendogli cō esse le cose sopraditte & giognendogli vn poco dagresto si ti piace, cocendo li ditti pastelli al modo duna torta o vero frigendole, ma ch̄ nō siano loua troppo cotte p̄ ch̄ e di tal natura louo ch̄ quanto piu si coce tanto si fa piu duro & diuenta pegiore.

Capitolo sexto p̄ cocer ogni pesce.

N questo trattato si uole notar generalemente, ch ogni pesce da allessarlo, o friggere uole essere scagliato & raschiato di fora, & poi aperto & cauatoli fora le interiora lauato molto bene, & e lo uerso il pesce ch uol far arrosto non uole essere scagliato ne raschiato ne aperto excepto la salpa, laquale se deue aprir & cacciarne fora tutte le interiora, & ala laccia similemente se deue cauar per la orecchia vna certa forcina, ala quale sta attaccato vn budello interior il quale cocendola o arrostendola sene deue cacciar fora.

In che modo, e meglio cocer lo Storione.

O pra terrai lo storione ch sia vn poco passato trito ó frolo & no fresco se uole ch sia bono in perfectione habi di bon vino biancho ó aceto mescolato co aqua pura ch sia tanto luno quanto laltro & del sale asofficientia, & qui lo farai molto bene allessar facendolo bollir per tanto spatio quanto faresti lacarne de vitello ó di manzo secundo la sua granezza tagliandolo i pezi grandi & grossi como par ala tua discretion, ma chi per piu magnificentia lo uole cotto integro faccia dauer liuasi gradi & capaci acocerlo sano como fa il mio Signor per ch ogni pesce e molto meglior integro ch in pezi ó altramente.

Sapor di Storione.

On il storione si uol dar sapor biancho ~~di~~ & Zenzeuero assai, o vero de bona agliata ben biancha, o de la mostarda, secundo li tempi & li appetiti, & questi sapori farai como o ditto di sopra ne i capitoli loro.

A umbrina vole esser apparecchiata & cotta amodo ch lo storione, saluo ch vole bollir manco perch se coce piu presto, & sapor gli farai quali di sopra ho ditto per il storione.

L dentale vole esser allessato essendo ben frescho, no li bisogna metter tanto vino ó aceto quanto e ditto di sopra, Ma nota chel vino & laceto strigne & fa sodo & fa piu conseruar il pesce, & ancora gli da meglior gusto al magnar, ch no fa laqua simplice & salata.

Uno varolo grosso.

Alla allessar similemente como e ditto quando e minor di quattro ó cinque libre friggilo in bono olio, o uero lo arrostirai sopra la graticola, ricordandoti como e detto ch non vole esser rascato ne aperto, & gli vole esser fatta vna salimora co laceto & oglio & molto sale, & co vn ramicello di lauoro in mano ó de Rosmarino bagnirai il ditto peſce cō quella ſalamora ſpeſſo volte riuoltandolo ancora ſpeſſo ſopra la ditta graticola facendolo coter molto bene ad aſcio tanto ch ſia ben cotto/ Et nota ch ogni peſce ſopra tutto vole eſſer ben cotto/ p ch de ſua natura e humido/ & nō eſſendo ben cotto e male ſano.

Corno groſſo

Lleſalo ſimilemente como ſe deſſe del uaro lo & ſe e piccolo ſimelmente lo arroſti o frigelo/ Et fritto vole per ſapor la ſalſa verde ch ſenta vn pocho di aglio/ & molto di zenzeuero/ Item gli poi dar la moſtarda ſe ti piace.

Orata.

E la orata e groſſa falla alleſſar & ſtaionar molto bene/ Et ſella e piccola frigila o arroſtila al modo ordinato.

Rombo.

Allo alleſſar/ & perch e molto fragile & ſi rompe facilemente mettilo a coter i vn caneſtro/ o vero lo leua ſopra ad vn tagliero per poterlo cauar ſano qndo e cotto ch non ſi rompa/ & vole bollir molto ad aſcio/ Et nota ch ogni peſce generalemente vol bollir ad aſcio & biſogna intender per deſcritione & conoſcer la qualita di peſci/ ch ve ne ſonno de li piu ſaldi/ & piu duri vno ch vnaltro/ Item de li piu teneri & piu molli/ & coſi uogliono coter piu &

macho ſecundo il biſogno ma tutti uogliono bollir piano ſuauemente ad aſcio tanto ch ſiano ben cotti.

Soglie.

Ogliono eſſer fritte/ & di ſopra gli buttarai vn poco di ſal trito/ di ſuco di naranci o dellagreſto/ & del petroſello tagliato pur aſſai.

Palamita.

E uole alleſſar la palamita/ ol ſondo como e ditto del ſtorione dandoli etiam dio quelli ſapori ſteſſi/ Et eſſendo piccolo vole eſſer fritto luno & laltro/ ch nō ſi poſſano roſtir p ch nō hanno ſcaglia Et ſe de li groſſi uoleſſi friger falli tagliar i fette per trauerſo ala groſſeza duno o mezo dito/ & frigile bene ad aſcio/ Poi gli butta ſuſo molto ſuco de naranci con bone ſpetie forti/ & vn pocho di petroſillo tagliato ſi ti piace.

Fraolino.

Era bono alleſſo arroſto/ & fritto il grāde il piccolo como ti piace el ſuo ſapore & la ſalſa verde.

Triglie.

Ogliono eſſer cotte cō bona diligētia arroſto & non uogliono eſſer aperte ma ſolamente lauate bagnandole ſpeſſo cō la ſopraditta ſalamora/ & uolendole ſaluar per octo o dece giorni ordinatamente le conciarai luna ſopra laltra ĩ vn piatto o altro vaſo / & diſopra gli mettirai tanta de la ditta salamora ch ſtiano ben coperte / & aqueſto modo le poterai ſaluare.

Salpam.

Ole eſſer per ſua qualita fritta cauatone prima for tutte le budelle ch ha molta trippa / & quando la uoli roſtir per cauarne le budelle gli farai menor buco ch ſia poſſibile.

Goze.

Allo alleſſar per ch de ſua natura / & qualitate ſe e / meglio alleſſo ch altrimẽte.

Scorfeno.

Vando e grande vole eſſer alleſſo / Et q̃ndo e piccolo vole eſſer frutto.

I occhiali ſono meglio fretti o arroſti ch non alleſſi.

I ſorgo e bono frutto o arroſto como ti piace

Morena.

Alla prima ſcorticar o pelar con laqua calda / & butta via la teſta & vn pezu de la coda & friegla bene / & per ſuo ſapor dalli ſalſa verde ch ſenta daglio

Marzarella.

Ogliono eſſer frutte / & anco ſonno bone alleſſe con il pepe & petroſello.

Cefalo

Veſto peſce per ſua natura & qualita

vole eſſer

vole eſſer roſtito / ma quando e molto groſſo ſe deue cocer alleſſo / & il ſapore della roſto ſi e la ſalimora / & dello alleſſo e il ſapor bianco.

La paſſera.

Era bona alleſſata cõ vn poco di petroſello Et anco ſe bona fritta mettendoli ſuſo del ſuco daranci.

Beſſano.

Allo alleſſar ĩ mezo vino o aceto & mezo aqua & per ſuo ſapor vole vn pezo daghata fortiſſima certificandoti ch ogni beſtino e veliſſimo piu conueniente a zappatori ch ad homini da ben

Peſce cane.

Il leſſalo ſimelemente como ſe deci ĩ q̃ſto altro capitolo / Poi cõ aghata forte meſcolata etiamdio cõ vna pocha di moſtarda fortiſſima & frigirai vn pocho inſeme con queſti impiaſtri ma concialo bene quanto voli / nõ ſera mai bono ch de ſua natura e triſto.

Anguilla groſſa vole eſſer arroſtita ſcorticandola & nettandola prima molto bene mettendola poi nel ſpeto / & cocendola molto ad aſcio / ch ſopra tutti haltri peſci vole eſſer ben cotta / Et per ſtaionarla meglio ſi taglia ĩ pexi larghi vna mano o pocho piu / Et languilla piccola ſi uole friger ĩ olio /

poterai etiamdio alleſſar̃ la grande & la piccola mettendo cõ eſſe a bollire qualch herbicine odorifer como ſerebe petroſillo, ſaluia, & alchune foglie di lauro. cõ del pepe, & vn pocho dagreſto

Notte.

Olendo eſſer alleſſi como li gamari dacqua dolce & il ſuo ſapor̃ vole eſſe laceto

Gamarelli marini.

Alli ſimilmente alleſſar̃ cõ de finocchio & darali ſimelemente laceto p̃ ſapore.

Oſtriche ſi cocemo ſopra la braſcia viua & quando ſaprono ſono cotte, & coſi ſi poſſono magnar̃, Et ſe le uoli altramente cauale fora di quella ſua cortice, & frigele vn pochetto ĩ lolio, & mettirali di ſopra dellagreſto & de ſpetie fõti

A lampuga vole eſſer fritta col ſuco darãci di ſopra.

Lacce.

Era bona arroſtita cauatoni prima for per la orecchia quella forcinar & budello detto di ſopra, & il ſuo ſapor̃ ſera la ſalſa verde, & alleſſata ancora e molto bona & ĩ queſto modo vole il ſapor̃ bianco.

Cappe.

Abi una patella aſciutta, & ĩ eſſa metti le cappe al foco, & como ſaprono ſono cotte adunque di ſubito como le uidi apr̃

metterale ſopra ala patella vn pocho agreſto, & di pepe, & di petroſillo tagliato menuto, & darali vna uolta o doi ſotto ſopra cõ la ditta patella, Item le poi cocere ſopra vna pala di ferro calda o ſopra le braſcie, & como ſaprono ſon cotte, Ma nota ch̃ uogliono eſſere tenute auanti ch̃ tu le cochi per eſſer migliori vndi o vna notte in aqua beñ ſalata, perch̃ gli fa purgar̃ quella arena ch̃ hanno dentro.

Merluzo.

Allo alleſſar̃, & per ſuo ſapor̃ gli darrai x moſtarda bianca.

Luccio daqua dolce.

Allo alleſſar̃ quando e groſſo cauadoni prima fori le ĩteriori, ma nolo raſchiare di fora, perch̃ ſi uogliono mondare le ſcaglie quando ſera cotto, & cõ eſſo darai del ſapor̃ bianco o dellagliata o de la moſtarda, Et ſe il luccio e picco lo fallo fritto.

Trutte groſſe.

Ettale molto bene & tagliale per trauerſo ĩ pezi larghi vna mano, Et conciarai queſti tal pezi per ordine nel caldaro o altro vaſo doue li uoli cocer̃ facendo ch̃ quello tagliato uenga di ſopra & aſſettandole ĩ queſta forma aſſolo aſſolo gli buttarai del ſale abundantemente Et fatto queſto de tutta la quantita ch̃ vole cocer gli buttirai su dellacqua pianamente cosi tale attitudine, ch non mādi via quello sale posto sopra il pesce, agiognendolisi ancora vn poco di aceto, tanto ch venga astar il brodo sopra al pesce p doi dita, & fallo bollir spiumandolo molto bene, Et como non fa piu schiuma glileuarai di sotto quasi tutto il foco p lasciarlo bollir quanto piu ad ascio tu poterai tanto ch sia cotto, Dapoi caualo fore sopra ad vna tauola netta ad asciuccar, & di sopra gli metterai dele spetie dolci, Et cō questa trutta darai il sapor bianco ch habia zenzeuero assai Et quando e piccola nettatala molto bene Et tagliala per lo longo dala schina dalluna parte & dallaltra Et in quelli tagli mettirai del sale molto bene & similemente negli metterai ī corpo, Poi lafarai star ī soppresscia tra doi taglieri con qualch peso di sopra per spatio doi ó tre hor, Et fatto questo lanfarinarai & friggerai & ī bono olio bene ad ascio Et ī questo modo la poterai cōseruare tre o quattro di se ti piace.

Tenche.

Lisono tre modi boni Il primo allessa quando ella e grossa, & per suo sapor gli farai sopra vn brodetto cō agresto spetie, & petrosillo tagliato menuto Et cō vn pocho del brodo medesimo de-

la tenca Il secundo modo la poi far reuersciata essendo grossa la raschiarai & nettirai molto bene fendendola dal capo ala coda pel filo de la schina ne cauarai fora tutte le īteriora & romperali ben le coste da tutti doi li lati, Poi prenderai le sue oua, el grasso el ficato, & nō hauendo la tencha seranno bone quelle di altri pesci Et habi del petrosillo & altre bone herbe adoriferē le batterai molto bene īseme, con questi ficati & oua, & grasso del pesce giognendo gli vn pocho daglio tagliato menuto cioe, ī pezoli piccoli, vn poco di pepe del zafrano, & del sale, vn pochetto doglio, Item del prune damascene secche ó del uisscioli, o cerase ó delluuapassa ó gibibo cō alquanti pignoli mondi, Item vn roscio doua ó doi fresche secundo il tempo, Incorporando molto bene tutte queste cose le mettirai sopra aquesta tenca riuersa cioe, sopra la pelle ch la pelle venga dallo lato dentro & falla coscir cō laco & col filo, ó uero la ligarai molto bē ī torno ī torno cō vno spaco ī modo ch ritenga questo pieno, & mettila sopra la graticola daendoli il focho ad ascio ch vole tempo assai ad esser ben cotta, & rostendola li farai vna salamora cō aceto, oglio, sale, zafrano, pepe, & vn poca di sapa, Et como la uolti ch piu fiate, se uole uoltar la bagnarai x molto bene cõ questa tal salamora, Il terzo & vltimo modo quando la tenca e piccola netta ch̄ labi molto bene tagliala ó aprila similmēte per lo filo de la schina, & di sopra gli butta vn poco di sale & ĩ farinala dentro & fora frigendola ĩ bono oglio, Et per sapor gli mettirai sopra del suco de naranci ó dellagresto.

Persicho.

vando e grosso vole esser allessato cauadone di fora linteriora non raschiarai niente di fora, e essendo ben frescho cocilo ĩ acqua pura quando nõ poterai metter cõ lacqua vn poco de aceto x Et cotto ch'l sia il mondarai & nettarai di fora como se disse delluccio, Et quando e piccolo uole esser raschiato & fritto in oglio, Et ancora sera bono arrostito bagnandolo cõ la salamora.

Lampreda.

Ettila amollar ĩ vn pocha dacqua, & raschia via quella vescosita ch̄ ha di sopra, ma nõ guastar ne romper la pelle, & cauali la lingua & li denti, & in fondo del uentre doue e il suo sexo gli farai vn buco picchola tanto ch̄ vi possi metter la ponta del dito, & cõ vn cotellino ó cõ vn stecco de ligno acuto alzirai suso per quello buco il suo budello tanto chel possi prender cõ la mano involtata ĩ vn panno di tela & tirarlo fora pianamente ch̄ ne uenga tutto sano senza rompersi perch̄ la lampreda nõ ha ĩ corpo niente di gattiuo, excepto questo budello, & ricoglirai molto bñ tutto il suo sangue ch̄ cõ quello se ne fa il sapor, & ĩ la boccha gli mettirai vna meza noce moscata, & ĩ tutti quelli buchetti ch̄ ha presso a la testa gli mettirai vn garofolo sano & ĩ questa forma mettirai la lampreda ĩ giro ĩ vn tegame di terra capace de essa lampreda, & dentro gli mettirai meza oncia de olio bono cõ vn poco dagresto & vn pocho de vino biancho del migliore ch̄ possi hauer, facendo tanta la quantita di questi licori ch̄ copra la lampreda piu di meza, Et di sopra gli mettirai vn poco di sale facēdola cocer ad asio sopra la brascia como vna torta, Et quando cominicia a cocer apri cõ il coltello quelli buchi ch̄ sono sotto la testa, & strignendola di sopra cõ vn taglioro ó altramente x tanto, ch̄ tutto il sangue nesca tutto fora, & mescolise cõ queste altre cose & questo cauarli il sangue il poterai fare p maior commoditate se piu ti piace ĩnanzi ch̄ la metti al foco, Et p far il suo sapor habi de la mandole, o i nociole ſenza mondar̃ le farai bruſcular̃ cõ la cener̃ calda, & nettale facendole piſtar̃ cõ vn poca duuapaſſa, & cõ vna fetta di pane abruſtolato le ſtemperarai con agreſto & cõ vn poca di ſapa & cõ vn poco di quello vino & altri licori ſopraditti, in liquali ſi coce la lampreda, & paſſato ogni coſa p la ſtamegna gli agiongnirai vn poco di zenzeuero, & pochiſſimi garofali, & de la canella aſſai, Item ſel ſuo ſangue hauerai ricolto p̃ma, ch̃ labi poſta a cocer̃ & meſcolardi cõ le coſe ſopraditte le quali tutte ĩ ſeme ponerai cõ la lampreda a bollir̃ tanto ch̃ ſia ben cotta poi la uoterai ĩ ſeme cõ queſto ſuo ſapor̃ ĩ nel piattello & mandarala ĩ tauola.

Item la poterai cocer̃ ad vnaltro modo cio e, arroſto nelo ſpito tenẽdogli ſotto quando ſi uolta qualch̃ vaſo attuato a queſto per ricoglier̃ lo ſanguo il graſſo ch̃ cocendoſi guccula & eſcie de la dc̃a lampreda, ch̃ queſto el meglio de la ſua bontate, Et con queſto poterai componer̃ & far̃ vn ſapor̃ como ordinatamẽte ſi monſtra di ſopra il quale darai con eſſa lampreda, ma le picole, cio e le lampredoze uogliono eſſer̃ arroſtite ad aſcio ſopra a la graticola facendoli vn ſapor̃ vn ſapor̃ cõ ſuco di naranci & ſapa, Et nõ hauendo naranci ĩ loco

ſuo gli mettirai dellagreſto cõ vn poco dolio & di ſale & de le ſpetie dolci, Et mentro ſi roſtono le bagnirai ſpeſſo col detto ſapor, Et cotte le mettirai ſopra il rimanente del ſapor̃ ſopraditto & manerale ĩ tauola.

Barbo

Allo como ti piace, ma nõ e riputato bon peſce & le ſue oua ſonno periculoſe a magnare ſpitialmente il meſe di magio.

Temolo.

Il temolo e optimo peſce, & fallo como ti piace, ch̃ adogni modo, e, bono ma ſuo piu naturale, e, de frigiarlo.

Concro marino.

Roſtilo ĩ quello modo ch̃ languilla cio, e, ĩ fra i pezi mettirai vna foglia di ſaluia ó de lauro.

Gambari.

Alli alleſſar̃ mettendoli vn pocha dacq̃ & daceto equalmente tanta acqua quanto aceto, & del ſale habundatemente, e perch̃ fãno p loro ſteſſi acq̃ non gli metter̃ troppo di queſto brodo facendoli bollir̃ forte tanto ch̃ bottino fore p ſe ſtiſſi la ſchiuma ſua, Et per condiare quando ſerano cotti poni cura quando ſera uſcito il brodo dai ó tre uolte ſopra il caldaro como e dc̃o allora deueranno ſtar̃ bene ma p̄ ſaperlo meglio ne poterai aſſagiar & non ſerai gabato.

Gamari pieni.

O cili como e ditto nel capitolo precedete & cõ la ponta del coltellino aprili dextramente il uentre tramezo legame & cauane fora tutta quella materia ch hanno nel uentre, & ĩ la coda & ĩ le cianche mettendo apiſtar quella de la coda, & de le cianche cõ amandole & cõ vn pocha duuapaſſa, & atempo de oua mettirai cõ le ditte coſe vn roſcio douo o piu ſecundo la quatita ch vole far. Item vn pocho di caſo & vn pocho di petroſillo, & maiorana tagliati menuti, Et conqueſta compoſitione impierai li ditti gambari frigendoli ĩ bono olio piano & ad aſcio quanto piu ſia poſſibile, & ſi fuſſe tempo quadrageſimale nõ gli mettor oua ne caſcio, Et ſi ti piace per far varietate dimpierli, habi della mãdole piſte col Zuccaro, & dellacqua roſata, & impiene le cianche, o vero lamitate deſſi gãbari de vn pieno, Et laltra mita dellaltro.

Lione de mar.

Iturali ben la bocca, & quello buco ch ha ſotto la coda cõ il bambace perch non eſca for la bonta ſua, & mettilo coſi aſciutto acoter nel forno abellaſcio

o vero ſopra il focolaro ben caldo & netto, & ſcopato facendoli tutto atorno amodo dun cerchio di carboni viui tanto dalargo, ch noltochino, Et q̃ſto ſi fa per ch ſi coca meglio & piu proſto, Et uoltalo ſpeſſo ch nõ ſe abruſci,

Item ſe ti piace il poi alleſſar cõ acqua & aceto como li gamari facedolo bollir vn pezo piu ſecundo la deſcretione p ch e piu groſſo e piu duro ch laltri gamari, Et per ſuo ſapor gli darai laceto.

Laguſte.

Iturali iſoi buchi como e ditto di ſopra & cocila ĩ quello modo ch fai il lione.

Sarde.

O ale como ti par ch nõ ue graſcia ne e peſcie da farne ſtima.

Carpani.

Alli leſſar quando ſondo groſſi, & anchi li poterai arroſtir, & frigiralli eſſendo piccini.

L ſalmone e gentiliſſimo peſce, & il ſuo naturale e dalleſſarlo, & ancora ſerebe bono adogni altro modo ch lo cociſſi.

Laſche.

O gliono eſſer frute adaſcio ch nõ li bruſciano & per ſuo ſapor gli darai la ſalſa verde o vero lagreſto verde.

Lattarini.

O gliono eſſer frutti & per ſuo ſapore

gli darai la ſalſa verde o vero lagreſto verde.

Rouglioni.

Rigili ſimelemente, & dalli quello ſapor ſcripto nel capitolo precedete.

Vſelir.

L ſuo naturale e de frigerlo, ma anchi alleſſo e bono & arroſto.

Tordo marino.

Allo alleſſar ſi e groſſo, & ſi e picholo faralo friger, & ꝑ ſuo ſapor gli darali la moſtarda.

Agoni daqua dolce.

Erano boni alleſſi col petroſillo, de botiro & de le ſpetie, ſimelmente ſonno boni fritti col ſuco darenci di ſopra o agreſto.

Sardelle.

L ſuo naturale e de frigerle & ancora le poi arroſtir ſe te piace, & mettili x ſuſo del ſuco de aranci o agreſto meſcolato cō vn pocho dolio.

I polpi & peſce vile, & de nō farne ſtima cocilo adunque como ti par.

Granci.

Alli ī quello modo ch e ditto de li gamari nel ſuo capitolo, & cō eſſi darai per ſuo ſapor laceto.

E languilla ne ditto ī unaltro capitolo x

abaſtanza, ma ꝑ ricordo, quando metti i pezi de languilla ad vno ad vno nel ſpeto ſempre ſi vol mettir vna foglia di ſaluia o di lauro tra luno & laltro, voltando il ditto ſpeto tanto adaſcio, quanto ſia poſſibile, & ſpeſſe volte labagnarai cō vna ſalimora como ſi dice di ſopra fatta, Et gli alteri pezi quando ti par preſſo ch cotta habi vn poca di farina, ouero vn poco di pane grattato cō vn poca di canella & ſale meſcolati īſeme le buttirai dextramente ſopra languilla ꝑ farli cō queſto a modo duna croſta in torno, ch li dara bon guſto, Et quando e piccola la poi leſſar cō acqua, & vino, hēbe, ſpetie, como e ditto ī laltro capitolo di ſopra.

Carpioni.

Abi vna ſalamora a quello modo ch ſi fa qlla de li altri peſci ſalati, & ſubito ch prendi il carpione coſi freſco gli buttirai dentro, laſciandolo ſtar ꝑ doi di ne la ditta ſalamora, & poi lo fa friger ī bono olio aſſai e ch ſia ben cotto, & a queſto modo poterai conſeruar li ditti carpioni ꝑ vinti di & anco ꝑ vn meſe, & piu facendoli r cio:e, rifrigendoli vnaltra uolta, & doi & tre ſe biſogna, ma nota ch quante piu uolte le friģ ogni uolta ꝑdono piu de la ſuſtantia & deuentano peggior, ch queſto modo de rifarli ſolamente ſe trouato ꝑ farli durare piu eſſendo gr groſſa la farai alleſſar, & la minor friger guardandoti non eſſer ponto da quella ſpina ch ha ne la teſta ch, e venenoſa.

Calamari.

Vanto ſerando piu piccoli tanto ſerando megliori & lauati molto bene gli farai vn pieno como e, ditto de le tenche riuerſcie, e meglior ſe tu fai & frigerale in bono olio mettendoli di ſopra del ſuco di naranci, & qualch bone ſpetie, Et lo groſſo poi alleſſar tagliandolo ĩ pezi a modo ch ſi fa la trippa de vitello, o di boue con poco brodo, e fa ch ſia ben cotto, & cō eſſo mettirai del petroſello tagliato menuto cō de le ſpetie, Item eſſendo groſſo il farai a queſto altro modo lauandolo prima con vn poco de vino bianco, & vn poco de agreſto, & vn poca di ſapa premendone ben fora inſeme cō queſte coſe quello ſuo nero ch cō quello ſi fa il ſapor & prendirai vna oncia de amandole brucculate cō la cener calda, & piſta molto bene vn poco di pane bruſculato, o no como ti piace peſto ĩ ſeme cō queſte, Et tutte queſte coſe diſtemperarai cō quella lauatura del calamaro ſopradicto paſſando ogni coſa per la ſtamegna le farai vn poco bollir agiognendoli dentro de la cannella, del Zenzeuero, & vn pochi di garofoli & frutto el ditto calamaro

in bono olio gli mettirai di ſopra queſto ſapor.

Gelatina de peſce.

Rendirai dellacqua, del vino, & dellaceto, & per ch piu ſe conſerui & duri gli mettirai poca acqua, & molta ſpetiaria, Et per ch ſappi qual peſce e migliore & piu ſubſtantioſo da fare brodo per gelatina, ti dico ch la tenca e lluccio, e quanto piu ſono graſſi & groſſi, tanto ſono meglio, Et nota ch queſto tale peſce non vole eſſere raſchiato, ma ſolamente aperto, & vole eſſer ben freſco cocendolo bene ad aſcio in poco brodo tanto ch ſolamente ſtia coperto, & queſto ꝑ chel brodo prenda piu ſubſtãtia, Et quando ti pare ch ſia il peſce ben cotto caualo fora & ſcorticalo tutto & mettilo da parte, ma la ſua pelle remettirai ancora a bollir nel brodo per vn pezo Et quando ti parera ch habia bollito abaſtanza colerai molto bene il ditto brodo obſeruando tutto lordin̄ el modo deſcripto nel capitolo de la gelatina de la carne, coſi ĩ farla chiara & bella co in ogni altra coſa ricordandoti ch q̄ſta vole hauere & ſentir piu di ſpetie, & poterai ĩ queſto tal brodo metter in gelatina di peſci marini cotti da parte & ſeperati, Item dogni altra raſciō di peſce ch piu ti piacera.

Per far gelatina di carne, o' de peſce de duo o' tre colori, in un vaſo.

Farla bianca habi dellaceto ben biāco, o'vero dellagreſto bianco & vecchio, & cō eſſo mettirai doi tanti dacqua, Et habi di piedi di caſtrone o di capretto ſcorticati & nettati molto bene precipue ſpetialmente tramezo le ogne tagliandoli ꝑ trauerſo cauandone loſſi cio,e, i fuſi de legāme & lauate molto bene nellacqua freda li mettirai abollir ī quella meſcolanza di aceto & acq̄ ſopra ditta bollendola piu adaſcio ch̄ ſia poſſibile agiognendoli cō eſſa abollir del zenzeuero mondato molto bene, & tagliato ī pezoli, Item dele grana paradiſi rotte ſolamente, & quando li piedi ti pareranno cotti cauali fora, & fa chel brodo ſenza eſſi bolla ancora vn pezo, poi habi apparecchiati dece biāchi doua freſche & piu o'mancho ſecūdo laquantita ch̄ vole far obſeruando tocto lordine ī colori, chiarir & fare ogni altra coſa ch̄ e ditta diſopra nel capitolo delagelatina dicarne, & habi apparecchiati li toi piatti con capponi o pollaſtri o altro ch̄ uogli mettere in lagelatina, & ſopra gli mettirai queſta tale decottione politamente apparecchiata, riponendo i piatti in loco freſco ꝑch̄ ſabia aprender & gelar meglio, & gelata molto bene ꝑ fare uarij colori tagliarai fora vn quarto di quello gelo, ch̄ e nel piatto mettendolo alfoco in vn vaſo tanto ch̄ ſi ſtruga & diſſaccia cio,e, ch̄ ritorni ī brodo, & cō il zafrano il poterai fare giallo, & quando ſera refreſdato ritornirai il ditto brodo alloco ſuo medeſimo nel piattello, ma guarda bene ch̄ non ſia caldo quando il rimetti, & racconciato queſto politamente como e preſo & gelato caua vnaltro quarto facendolo roſcio cō i coronali in ſimil modo ch̄ e ditto del giallo, & ſucceſſiue piglierai laltro quarto bianco & ꝑ farlo verde hauerai dele foglia del grano o dellorzo quando,e, in herba & del petroſillo peſti & macinati molto bene in ſeme farai colare ī quella fōma ch̄,e, ditto dellaltri doi colori, Simelmente poterai far pauonazo laltro quarto bianco, hauendo de le carote cotte ſotto le braſcie & mondate leuarai dextramente colcoltello quella parte diſopra laquale ha il color pauonazo, & quella mettirai ī fondo del ſacco ī nelquale ſcola la decottione de lagelatina, & tante uolte reiterādo gli buttirai ſopra quello brodo bianco riſcaldato alfoco ch̄ habia molto bene preſo il ditto colore hauendo facto ſtſimelmente & obſeruato queſto modo in tutti glialtri colori ſopra ditti ricocirai etiamdio queſto vltimo al ſuo loco como glialtri, & ſi piu colori uoleſſi far ſtarai ī tuo arbitrio ch̄ in queſta manera ne poterai fare quanto ti piace.

Gelatina in vn caneſtro.

Abi la decottione bella & bene apparecchiata, & habi vn caneſtro o cyſtello nouo & conciali dentro ordinatamente, o polli, o altra carne ch̄ ui uogli mettere ī gelatina como fareſti ī vn piattello, & habi vnaltro vaſo ben netto capace doue poſſa intrar il ditto caneſtro & mettiuello dentro votandoli di ſopra la prefata decottione, remettendolo ī loco freſco a prender, & gelare, Et quando e ben gelata habi vn coltello & ſcaldalo vn poco menalo attorno al ditto caneſtº ꝑ cauarlo fora piu facilemente de q̄llo vaſo nettando politamente cō qualch̄ panno biancho, o, in altro modo il caneſtro tutto attorno, & coſi poterai portar la gelatina ī queſto caneſtro doue ti piace, & ſimelmente poterai fare detta gelatina ī vna tabula ſe piu ti piace Et ī tempo quatrageſimale la poterai far a queſti medeſmi modi, mettēdogli dentro il peſce integro & ſano ch̄ parera viuo & ſera bello a uedere.

A conoſcer el bono Schinale.

Aglialo altrauerſo in fette groſſe mezo dito o circa & nettale molto bene dattorno facendole cocer ſopra la graticola uoltandole ſpeſſo & bagnandole cōtinuo cō olio & aceto meſcolato īſieme, prēdendo tanto dell uno quanto ch̄ dell altº e ꝑ auiſo n̄o uoglio cocerſi ne aſciucarſi molto, ch̄ como ti parira il calor del foco habia penetrato bene da ogni parte ſerano cotte poi gli mettirai di ſopra il predetto olio, & aceto & madarali ī tauola, Et ꝑ cognoſcer quando el ſchinale & bono taglialo, & trouandolo ben colorito & roſcio ſera bono ſigno, Ma habi auertentia ch̄ non ſia troppo uecchio & n̄o habia del rancio.

per far el cauiaro doua de Storiō et etiamdio cocerlo.

Abi de le fette del pane bruſcolato vn pochetto tanto ch̄ ſiano vn poco colorite, & taglia del cauiaro ī fette ſimile a quelle de lo pan di grandeza, ma vno pocho piu ſottile, & diſtenderale ſopra il pane, & mettendo le ditte fette ſopra la ponta del coltello, o, vna forcina atta a tal miſtero le moſtrarai all aere del foco tanto, chel cauiaro di ſopra ſinduriſca, & facci a modo duna croſta vn poco colorita, Item il cocirai ad vnaltro modo lauandolo prima mlto bene ī acqua tepida ꝑ ch̄ non ſia tanto ſalato, & hauerai de bone herbicine tagliate menute / & vna mollica di pane bianco grattusciata, c̄o vn poca di cipolla tagliata menuta & soffritta vn poco / & vn poco di pepe / sopra giognendoui vn bicchero dacqua: mescolarai tutte queste cose insieme col cauiaro & farne vna frittata ó piu frigendola como se fāno quelle delloua.

Et per far il cauiaro, prendirai loua dolstorione aquella stagione & tempo ch̄ sono megliori listorioni, & caua for de lodc̄e oua tutti quelli nerui ch̄ hano ꝑ dentro lauandole con bono aceto bianco, ó uero c̄o bono vino bianco / Et poste sopra vna tauola le lasciarai sciuccar, poi le mettirai in qualch̄ vaso salandole c̄o discretione tanto ch̄ basti / & menale mlto bn̄ ī seme c̄o la mano, ma dextramente ꝑ romperele manco ch̄ sia possibile / Et fatto questo hauerai vn sacco ben bianco di tela vn poco rada / & buttirali dentro questo cauiaro ꝑ vn di & vna notte ꝑ ch̄ si coli fora quella acqua ch̄ fa il cauiaro, Et facto questo il reponirai ī vn vaso, ben calcato & ben stretto cio e premendolo molto bene c̄o le mani Et farai nel fondo del ditto vaso tre o / quattro buscutti ꝑ iquali possa vscir la humidita se nō fusse ben colato, i tenendo il ditto vaso ben coperto poterai magnar del ditto cauiaro atuo piacere

Vno bono Terantello.

Abi dellacqua c̄o vn poco daceto & de la crusca assai per cauar fora il sale / & mettigli abollir il tarantello, facendolo cocer moderatamente, ma nō troppo, & cotto caualo fora / & nettalo / & fallo star amollo ī laceto / Et ꝑ cognoscer il bono quanto sera piu grasso / tanto sia meglior / Et vole esser de la ventresca del tono / Et vole esser sodo & duro & non molle.

La Tonnina.

Alla star amollo ī lacqua tepida sei hor mutandoglella doi o tre volte / & falla bollir vn pochetto cio e, doi o tre bolli poi cauala fuori / & mettila nellaceto

Anguilla salata.

Cortica languilla & tagliala ī pezi larghi vna manu bollendola ī lacqua ꝑ meza hora poi butta via la ditta acqua & mettila ī altra acqua freda lasciadola ancora bollir tanto ch̄ sia cotta, poi cauala fori & metteli sopra dellaceto & del petrosillo.

Truitte salate o altro pesce salato de aqua dolce.

Alle star amollo nellacqua tepida quattro o cinque hor / & faralle bollir ī acqua per spatio de vna hora & piu & manco secundo il bisogno e che serano grāde o piccole / & simelmente farai dogni alt peſce ſalato/ Et nota ch̄ ī tutte le qualitate & nature di peſci ſempre ſi uole attaccar al piu groſſo/ ſecundo il prouerbio ch̄ ſi dice/ Peſce vecchio/ & carne giouene:

Butarghe.

Iglia loua del ceſalo /o/ muzano ch̄ ſia ben freſco ſe le vole fare bone ch̄ ſiano de ſtaione/ & guarda de non rompere quella pelle ſottile ch̄ ſta dintorno loua/ & buttali ſopra del ſal trito cō diſcretione ch̄ non ſia troppo ne poco/ & laſciale ſtar coſi col ditto ſale ſotto ſopͣ per ſpatio dun di/ poi le mettirai ī ſopreſcia ꝑ vn di & vna notte/ Et fatto queſto leuale & logale al fumo tanto lontano dal foco/ ch̄ ꝑ niente poſſano ſentir il calor/ & fatte ben ſecche per conſeruarle le concirai ī vna ſcatola /o/ barile di legno/ mettendo cō eſſe di molta cruſca/ Et le ditte butarghe comunamente ſi magnano crudo/ Ma chi le uole cotte le faccia ſcaldar ſotto la cener/ ouero ſul facularo caldo & netto/ uoltandole ſotto ſopra tāto ch̄ ſiano calde:

Carpionar Trutte al modo d̄ Carpioni

Etta le trutte molto bene & cauane for linteriori pugnendole ī molti lochi cō la punta del coltello da ogni parte/ & farai vna ſalimora dacqua/ & aceto tanto delluno quanto dellaltro mettēdogli del ſale aſſai/ el quale farai ſtrugēr molto bene/ & dentro gli mettirai le trotte ꝑ vn mezo giorno /o/ piu/ Et facto queſto le cauarai ſopra vna tauola mettendole ī ſopreſcia ꝑ tre /o/ quattro hore/ & frigerale bene ī olio bono & aſſai ch̄ ſian ben cotte & nō arſe/ Et queſte trutte poterai cōſeruar vn meſe frigendole dellaltre uolte ſe ti piacera/ & refacendole a modo di carpioni.

Per fare vno Luccio o altro peſce groſſo che ſia cotto ſano in tre modi.

Abi vn peſce groſſo cauatogli fora linteriori lauato molto bene gli ligarai dintōno al capo ch̄ copra la terza parte del peſce vna binda /o/ lenza di tela bagnata/ & queſto ꝑ coprir quella parte ch̄ uole eſſer alleſſata/ poi uoltandoti ala coda raſchiarai laltra terza parte del detto peſce fendendo queſta tal parte dala coda vn poco daogni lato como ſi uol far al peſce da friger/ Et prima ī comminciarai a cocer queſta parte de la coda frigendola cō bona diligētia ch̄ nō guaſti il reſto/ Et facto queſto hauerai vna tauoletta ſottile actuata di quella largheza & longheza del peſce/ ſopre laquale dextramente ligarai il detto peſce per ch̄ nō ſe rompa/ Et mittirai aleſſar quella parte de la teſta ligata cõ la binda, cosi ligata como ella sta facendola bollir pianissimo & chel brodo nõ tocchi del pesce se nõ quãto copre la prefata binda, Et bollita & cotta abastanza questa parte el cauerai fora sciogliendolo pianamente dala tauoletta ch nõ si rompa, & mettilo sopra vna graticola cosi ĩtegro facẽdoli disotto vn lettuccio di brascia in tal modo chel callo deffoco non possi toccar se nõ quella parte del mezo ch nõ e cotta Et per ouiar ch nõ offenda la parte lessa e frutta il foco, prendirai doi petre quadre alte al bisogno & metterale satto la graticola, & ĩ mezo desse concirai le brascie p rostir, & rostendo bagnarai quella parte cõ la salamora ditta ni capitoli di pesce darrostir, Et quando ti parera ben cotto, leualo & sciogli pianamente quella binda mondando cõ le mani quella parte allessa como te o mostrato degli altri pesci, e posto ĩ vn piatto el mandirai ĩ tauola daendogli se ti piace de tre rascioni sapori cõuenienti, allesso, al frutto, & alla rosto.

Oua contrafacte in quadragesima.

Abi dele amandole nette & bianche quãto sia possibile, & pistale molto bene bagnandole cõ vn poca dacqua rosata p ch non facciano olio, Et distemperate cõ bono brodo de luccio grasso & fresco & ben substantioso o vero cõ vn poca dacqua rosata la passarai p la stamegna facendone latte, & hauerai vna meza libra de riso piu o manco secundo la quantita ch uol fare netto & politamente lauato il farai cocere molto bene ĩ la mita del sopraditto latte da mandole, & prendirai ancora tre once damito del miglior & piu biãco ch possi hauer il mettirai a struger ĩ laltra mita di quel latte tanto ch tu vidi ch lo amitto sia ben disfatto, poi fa bollir questo latte & amitto inseme p mezo quarto dora, menandolo continuamente col cocchiaro, & guarda ch non piglie fumo, Facto questo prendirai il riso con tutti li soprascripti latti, & ĩseme li passarai per la stamegna p forza de manu, ch tal compositione tato e piu spessa, tanto vene megliore nõ ti dimenticando di metterui del zucchoro ĩ habundantia, Et prendirai quella quantita, o, parte de questa cõpositione ch secundo la descretione ti para sia bastante farla gialla cõ il zafrane, & formarne pallotte tonde a modo di rosci doua, poi habi doi forme di legno facte a posta como loua, Et non hauendo le forme ĩ loco di qlle prendirai doi gusci douo, & mettẽdo de la compositione bianca sotto & sopra & totto atorno ali ditti rosci formarai queste oua politamente. Et ad vno ad vno le concerai nel piatto, ch parerano a uedere oua dure ch siano mōdate Et destemperata & fatta ben liquida vn poca di quella compositione biāca cō acqua Rosata, & Zuccaro calda o, freda como ti piace piu la poterai gittar sopra le ditte oua ch parera vn latte, Et se piu te piacesseno ~~af~~ asciutto, lasciale senza gittarui suso questo licor: ma ī loco suo vi metterai del Zuccaro fino spoluerizato.

Riso in miglior modo ch quel de sopra.

A ua il riso cō acqua calda tanto ch sia ben bianco & mettilo asciuttar sopra vn taglioro, & asciutto il farai bollir cō latte de capra o da mandole secū il tempo, & questo perch il latte gli da miglior substantia cocendolo ī esso ch nō fa in lacqua gli mettirai ancora del sale temperatamente ch nō sia troppo salato, E se voli ch sia bono nō gli manchar del Zuccaro ma mettigline habundantissimamēte.

Pastello volatiuo

A vna forma di pastello ben grande, & ī nel fondo gli farai vn bucho tanto ch vi possi passar il pugno, o, maggiore se ti piace, & ch le sponde dattorno

siano vn poco alticelle oltra la comuna consuetudine, & piena di farina la farai cocer nel forno, Et cotta aperto quello buscio di sotto ne cauarai fora la farina, & hauerai apparecchiato vnaltero pastellotto pieno di bona roba ben cotto, & stagionato sotto ala mesura di quello buscio ch ha di sotto la forma grande, & per quello lo mettirai ī la ditta forma, & ī quello uoto ch restara atorno atorno al piccolo pastello gli mettirai dellucelli viui quanti gline possono capere, & li ditti vcellini uogliono essere posti in quel ponto chel voli mandar in tauola, & seruito īnanti a coloro ch sedono al conuito farai leuar il coperchio di sopra, & uolarando via quelli vcellini, Et questo per dar festa & sollazo ala briata, Et perch non rimāgano gabati gli farai tagliare del pastello picholo, Et como dico de vno ne poi fare piu quanti ti piace: Il simile poterai far ī modo di torta componendo le cose, & adattandole ī tal manera chelle passino bene.

2094-207.1
003410/20

AL AL AL AL

B B B B B B

C C G D E D D

A G O d:

No.
In the Collection of
Gastrosophical Documents
of Joseph D. Vehling

Vicaire:
Hazlitt:
Georg Drexel:
Pennell:
:

te de cazine d[illegible]o [illegible]ile
e magra et agla ny fe[illegible] specie
fora via sale e fenogi [illegible]e
sedate ny fen bene e poi [illegible]
spiro de una ora e poi
ny sopra ne lo spiro delardo sottile e poi
ke le fetnte delardo p una [illegible]
metiui una fetta delardo p una ep[illegible]
voltele ny senbre una ep[illegible]
metile a coxer ny nel spito quando
lie cotte [illegible] fora e mne[illegible]
ny pomo ny [illegible] forte sopra
e mande le ny tavola

37 Martino.—Libro de Arte coquinaria composto per lo egregio Maestro Martino Coquo olim del reverendissimo Monsignor Camerlengo et Patriarca de Aquileia. MS. written on 65 leaves of paper in a neat and legible humanistic hand, crica 1450. 8½ by 5½ inches. Bound in a contemporary binding of stamped calf over wooden boards. A most interesting unpublished Renaissance MS. on Cookery, containing some hundreds of Receipts. It was probably written circa 1450, at which date the Patriarch of Aquileia lived in sumptuous state. Some of the receipts appear in Platina's famous treatise "De Honesta Voluptate," first published about 1471. It is possible that Platina may have been a friend of the Author, who after leaving Aquileia may have worked in Rome. On the other hand, the receipts may have been the common stock in trade of cooks of the period. These is no question of the extraordinary rarity and interest of early MSS. of Cookery, and few collectors or libraries can possibly possess any of so early a date. The MS. would undoubtedly repay close study. Very fine condition £75

A A A

B B B B B B

C C C D E D D

A G G d

[illegible]

℘ far polpete de carne de [illegible] [illegible]tile
la [illegible] magra e tagliela in fete [illegible] speçie
de sora via sale e fenogi e [illegible]
e meti[le] [illegible] sedate in fete bene e poi [illegible]
[illegible] de una ora e poi
in sopra [illegible] lo spedo [illegible] de lardo sotile e poi
de le fetince de lardo e una [illegible]
metti una fetinça de lardo e una e p[oi]
noltele in [illegible] a una e p[oi]
metile a cocer in nel spito quando
lie cote [illegible] fora e [illegible]
in pomo in [illegible] forte sopra
e mandele in tavola

[illegible]7 Martino.—Libro de Arte coquinaria composto per lo egregio Maestro Martino Coquo olim del reverendissimo Monsignor Camerlengo et Patriarca de Aquileia. MS. written on 65 leaves of paper in a neat and legible humanistic hand, crica 1450. 8½ by 5½ inches. Bound in a contemporary binding of stamped calf over wooden boards. A most interesting unpublished Renaissance MS. on Cookery, containing some hundreds of Receipts. It was probably written circa 1450, at which date the Patriarch of Aquileia lived in sumptuous state. Some of the receipts appear in Platina's famous treatise "De Honesta Voluptate," first published about 1471. It is possible that Platina may have been a friend of the Author, who after leaving Aquileia may have worked in Rome. On the other hand, the receipts may have been the common stock in trade of cooks of the period. These is no question of the extraordinary rarity and interest of early MSS. of Cookery, and few collectors or libraries can possibly possess any of so early a date. The MS. would undoubtedly repay close study. Very fine condition £75